

肉

焼き物

豚肩ロースの叉焼仕立て

スチーマー
自動加湿オープン
オープン

●材料<1バッチ 10人分>

豚肩ロース(200g×10本) 2000 g

【付けダレ】

上白糖 400 g

醤油 28 g

オイスターソース 5 g

おろし生姜 5 g

芝麻醤 5 g

●作り方

1. 豚肩ロースは下処理し、水気を拭き取っておく
2. 調味料を計量し、あわせておく
3. 真空袋に1と2を入れて真空パックし、冷蔵庫で6時間漬け込む
4. 3を袋から取り出し、水気を切る
4をオープンシートをひいた焼き皿に並べる
5. 予熱されたスチームコンベクションオープンで加熱する(モード①)
6. 食べやすい大きさにカットする
7. 器に盛り付け提供する

加熱前①（漬け込み）



加熱前②



●機器設定

	モード	設定温度	目安時間	加湿	風量	使用備品
①	加湿オープン	190℃	10~15分	50	強	1/1 グリルパン

●ポイント

ダレに漬けこんだ食材は焦げやすいので、低めの温度で加湿を入れて焼成します