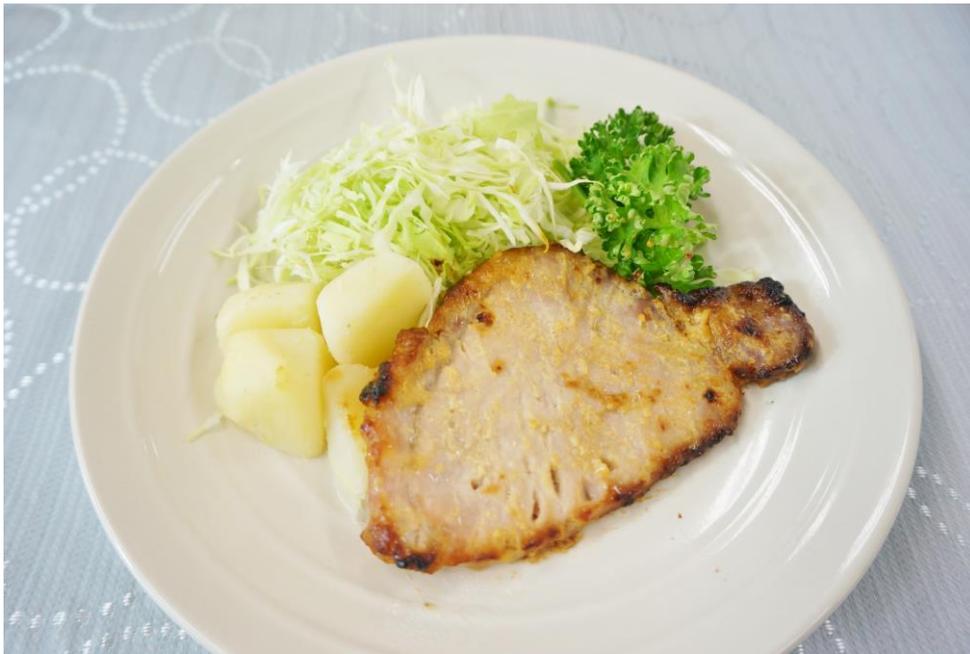


肉

焼き物

豚の味噌漬け

 スチーマー
 自動加湿オープン
 オープン


●材料<1バッチ 8人分>

豚ロース(80g)	8枚
-----------	----

【調味料】

味噌	100 g
酒	20 g
みりん	25 g
砂糖	25 g
おろし生姜	10 g

●作り方

1. 豚肉は下処理し、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. 2の調味料に1の豚肉を漬け込む
4. 3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



加熱後



●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分	10	強	1/1 グリルパン

●ポイント

加湿を入れて焼くことにより、豚肉ががジューシーに仕上がります。
 また味噌も焦げずに柔らかく仕上がります。