

肉類	蒸し物 (冷)	蒸し塩豚	スチーマー
			自動加湿オープン オープン



●材料<1バッチ 28個分>

豚バラ肉(塊)	1000 g
塩	30 g

●作り方

1. 豚ばら肉に塩をすりこむ
2. 脱水シートにくるみ真空包装機でパックする  
(ラップにくるんだり保存パックに入れても可)
3. 冷蔵庫にて3~5日寝かせる
4. 袋から取り出し、穴あきホテルパンにセットする
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. ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
7. 器に盛り付け提供する

加熱時



パック時の様子



●機器設定

	モード	設定温度	目安時間	加湿	風量	使用備品
①	芯温センサーモード	85℃	芯温80℃まで	-	2	1/1穴あきホテルパン

●ポイント

塩は豚肉重量の3%が目安です。  
塩分が濃い場合は、加熱する前に塩抜きをしてください