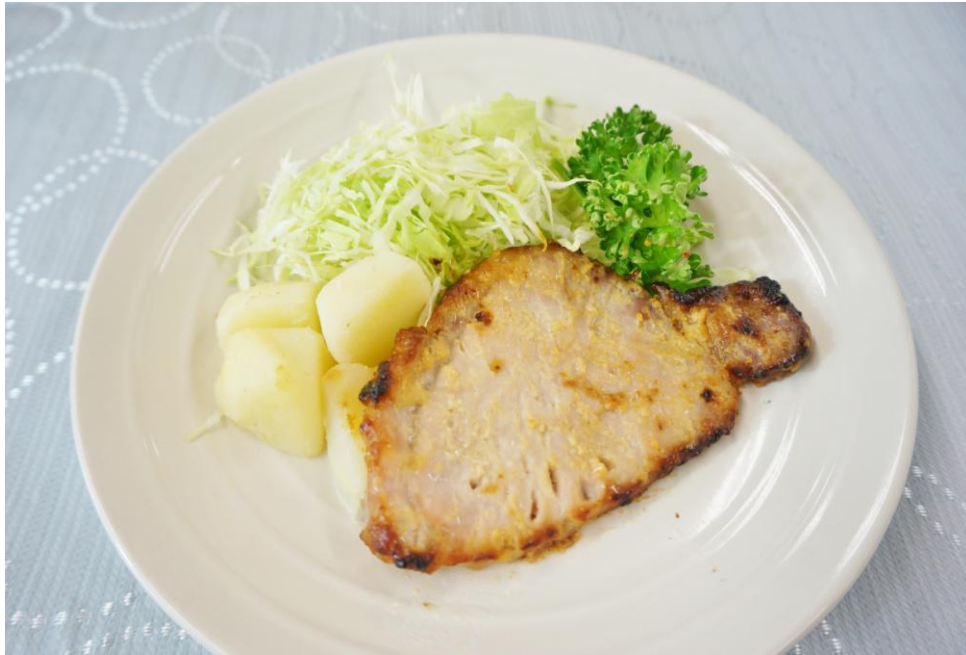


肉類

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&lt;1バッチ 8人分&gt;

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	自動加湿オープン	190℃	10分	10	4	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。