

蒸し塩豚

スチーマーモード



●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バックに入れても可)
- 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



パック時の様子



加熱時

●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	-	弱	1/1穴あきホテルパン



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。