

# 豚の角煮

自動加湿オープン



## ●材料<1/1ホテルパン 20人分>

豚バラ肉固まり	2000 g
生姜	1 片
長葱 (青葱部分)	10 cm

## 【調味液】

醤油	150 g
砂糖	100 g
みりん	45 g
酒	45 g
だし汁	250 g
水溶き片栗粉 (1:1)	30 g

## ●作り方

- ① 豚バラ肉表面を固まりのままフライパンで焼き目をつける
- ② 鍋に湯をわかし、生姜・葱を入れて下茹でする (20分~30分)
- ③ 茹で汁につけたまま豚肉を冷却させる
- ④ 【調味料】の材料を煮立たせとろみをつける
- ⑤ 冷ました豚肉を食べやすい大きさにカットする
- ⑥ ホテルパンに豚肉を並べ煮汁を入れる
- ⑦ オープンシートをかぶせ、蓋をする
- ⑧ 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)
- ⑨ ブザーが鳴ったら取り出し、冷却をする
- ⑩ 表面に浮いた油を取り除く
- ⑪ 提供時再加熱して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	120℃	2時間	90	強	1/1ホテルパン・蓋



予め下茹でをし、余分な脂を落とします。煮汁につけたまま冷ますのがポイントです。一度冷ますことにより、カットもしやすくなります。ホテルパンで加熱後、脂が多く浮きますが一度冷却を行うと脂が表面で固まり、きれいに取り除く事ができます。