

塩豚と大根の煮物

自動加湿オープン



●材料< 1 / 2 ホテルパン 20人分 >

豚バラ肉固まり	1000 g
あら塩	30 g

※豚バラ肉固まりにあら塩をすりこみ
脱水シートにくるみ真空パックし
3～5日冷蔵庫でねかせる

大根	1500 g
むすび昆布	18 g

【調味液】

だし汁	1500 g
みりん	30 g
薄口醤油	10 g

●作り方

- ① 塩豚は30分～1時間ほど水につけて塩抜きしカットする
- ② フライパンで、①の豚肉の表面に焼き目をつける
- ③ 鍋に湯をわかし、②の豚肉を下茹でする
- ④ 茹で汁につけたまま豚肉を冷却させる
- ⑤ 大根を下茹でする
- ⑥ 【調味料】の材料を煮立たせる
- ⑦ 冷ました豚肉を食べやすい大きさにカットする
- ⑧ ホテルパンに豚肉、大根、こんぶを並べ煮汁を入れる
- ⑨ オープンシートをかぶせ、蓋をする
- ⑩ 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)
- ⑪ 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分	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。