

# 豚肩ロースの叉焼仕立て

自動加湿オープン



## ●材料<1バッチ 10人分>

豚肩ロース (200g × 10本)	2000g
--------------------	-------

## 【付けダレ】

上白糖	400g
醤油	28g
オイスターソース	5g
おろし生姜	5g
芝麻醬	5g

## ●作り方

- ① 豚肩ロースは下処理し、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 真空袋に①と②を入れて真空パックし、冷蔵庫で6時間漬け込む
- ④ ③を袋から取り出し、水気を切る
- ⑤ ④をオープンシートをひいた焼き皿に並べる
- ⑥ 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)
- ⑦ 食べやすい大きさにカットする
- ⑧ 器に盛り付け提供する



加熱前 (漬け込み)



加熱前 (セット)

## ●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℃	10~15分	50	強	1/1焼き皿



Point

タレに漬けこんだ食材は焦げやすいので、低めの温度で加湿を入れて焼成します