

豚の味噌漬け

自動加湿オープン



●材料< 1 パッチ 8人分>

豚ロース (80 g)	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ブンで加熱する(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

中

1/1焼き皿

オープンシート



Point

加湿を入れて焼くことにより、豚肉を柔らかく焼き上げます。
また味噌も焦げにくくなります。