

ヤンニョムポーク

自動加湿オープン



●材料<1 バッチ 8人分>

豚ロース (120 g)	8 枚
塩こしょう	適量
サラダ油	17 g
片栗粉	70 g

ヤンニョムソース※ または市販タレ
いりごま

【※ヤンニョムソース】

ケチャップ	大さじ6
コチュジャン	大さじ6
醤油	大さじ1
みりん	大さじ3
おろしにんにく	小さじ1
砂糖	小さじ1
ごま油	小さじ1

●作り方

- ① 豚ロース肉は縮みを防ぐ為脂身と肉の境目の筋を切る
- ② ①に塩胡椒をふり、サラダ油を絡める、片栗粉をまぶす
- ③ オープンシートをひいた焼き皿に②を並べる
- ④ 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)
- ⑤ ④を取り出し熱いうちにヤンニョムソースを絡める
- ⑥ いりごまを絡め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	250°C	6~8分	10	中	1/1波型焼き皿 オープンシート



下味をつけた豚肉にサラダ油を絡めてから片栗粉をつけます。
片栗粉をつけて焼く事でタレが絡みやすくなります