

## 豚の角煮

合計加熱調理時間 約 **60** 分

[1人分：604kcal/ 食塩相当量：1.5g]

じっくり煮込むことで、トロトロ食感+濃厚な味わいに。



## 材料 (66人分)

豚バラ肉：ブロック (60分ほど下茹で)	9kg
<材料a>	
長ネギ：青い部分 (長さ5cmに切る)	225g
ショウガ (薄切り)	135g
鷹の爪 (種を取る)	9本
酒 (煮切る)	675g
しょうゆ	540g
みりん	360g
三温糖	360g
水	900cc
小松菜 (茹でて長さ4cmに切る)	1800g
練りからし	180g

※掲載レシピはクックエブリオ専用のものとなります。

## 分量

66人分  
ホテルパン1分の1 65mm 3枚分

## 設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度	風量
1	コンビ	100%	60分	160°C	標準

## 下ごしらえ

・豚バラ肉は水気をしっかりと切って食べやすい大きさに切る。

## 作り方

1. 65mmのホテルパン3枚に豚バラ肉、<材料a>を入れてクッキングペーパーで落とし布タをし、フタをして【設定1】で予熱後、加熱する。
2. 小松菜、練りからしを添える。

**調理ポイント** ◆コンビでジューシーさを保ちながら煮上げる。