スチームモード　ホットエアモード　コンビモード

豚肉のショウガ焼き

合計加熱調理時間　約 10 分

［1人分：280kcal／ 食塩相当量：1.9 g］

いつもはフライパン、たくさん作る時はコンビモードの方が柔らかふっくら出来ますよ！

材料（90人分）

豚肉：ショウガ焼き用	7500g
＜材料a＞	
おろしショウガ	450g
おろしニンニク	300g
しょうゆ	1120cc
本みりん	600cc
日本酒	380cc
片栗粉	300g
タマネギ（1cmの輪切り）	3000g
しし唐	300本

※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

90人分
ホテルパン1分の1 40mm・65mm 各5枚分

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度	風量
1	コンビ	100%	10分	230℃	標準

下ごしらえ

・＜材料a＞はよく混ぜ合わせ、豚肉を浸け込む。

作り方

1. 40mmのホテルパン5枚にオーブンシートを敷いて豚肉を入れ、65mmのホテルパン5枚にタマネギ、しし唐を入れて【設定１】で予熱後、加熱する。
2. 加熱完了後、1を取り出し、豚肉を野菜のホテルパンに入れて混ぜ合わせる。

調理ポイント
◆片栗粉を加えることにより、他の調味料がしっかりと絡む。
◆冷めても固くならないのでお弁当のおかずにおすすめ。

Copyright (C) 2016 HOSHIZAKI CORPORATION.　All Rights Reserved.