

コーンドポーク

合計加熱調理時間 約 120分

[1人分：258kcal／食塩相当量：1g]

一度にたくさん作っておけば、いろいろな料理に使えます。



材料 (20人分)

<材料a>	
紅茶	1000cc
塩	120g
クローブ	3本
ローリエ	3枚
タイム	適量
鷹の爪	3本
ニンニク (薄切り)	30g
砂糖	150g
豚肩ロース	2000g

※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

20人分

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	スチーム	-	120分	90℃

作り方

- 鍋に<材料a>を入れて火にかけて沸騰させ、ゆっくりと粗熱を取る。
- ビニール袋に豚肩ロースを入れ、1を加えて口をしっかりと結び、冷蔵庫で一晩置く。
- 2の豚肉を流水に10分さらし、水気をよく切る。65mmのホテルパン1枚に並べて【設定1】で予熱後、加熱する。
- 加熱完了後、3のホテルパンを取り出す。

調理ポイント ◆漬け汁はゆっくり粗熱を取らないと、スパイスの味、香りを引き出せない。