2/3ホテルパンタイプ

スチームモード　ホットエアモード　コンビモード

# 肉吸い

合計加熱調理時間　約 30 分

［1人分：545kcal／ 食塩相当量：3.0 g］

柔らかな牛バラ肉がたっぷり入った大阪名物の肉吸いは、だしの風味と牛脂の甘みが美味しさの決め手に。

## 材料（6人分）

| | |
|---|---|
| 牛バラ肉：薄切り（一口大に切る） | 600g |
| ＜材料a＞ | |
| だし汁 | 1500cc |
| 薄口しょうゆ | 90cc |
| 酒 | 45cc |
| 砂糖 | 15g |
| 細ネギ（小口切り） | 適量 |
| おろしショウガ | 適量 |

※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

6人分

## 設定

| 設定 | モード | 水蒸気量 | 時間 | 温度 | 風量 |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | スチーム | – | 5分 | 100℃ | ー |
| 2 | コンビ | 100% | 25分 | 160℃ | ー |

## 作り方

1. 65mmの穴あきホテルパン1枚に、牛バラ肉を入れて【設定1】で予熱後、加熱する。
2. 加熱完了後、1のホテルパンを取り出し、65mmのホテルパン1枚に1、＜材料a＞を入れて蓋をして【設定2】で予熱後、加熱する。
3. 加熱完了後、2のホテルパンを取り出して器に盛り、細ネギ、おろしショウガを添える。

**調理ポイント**

◆牛バラ肉をスチーム加熱することにより、アクがない澄んだスープになる。
◆うどんや温泉卵を加えても美味しく仕上がる。

Copyright (C) 2023 HOSHIZAKI CORPORATION.　All Rights Reserved.