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

焼き豚

合計加熱調理時間　約 40 分

[1人分：294kcal／ 食塩相当量：3.0 g]

風味は香ばしく、食感は柔らかく。コンビ加熱でこんがり焼き色もお手のもの！

材料（16人分）

豚もも肉：塊（1本：約500g）	2000g
＜材料a＞	
しょうゆ	250cc
酒	150cc
砂糖	250g
練りごま：白	25g
甜麺醤	25g
ハチミツ	25g
ニンニク（すりおろす）	15g
ショウガ（すりおろす）	15g
キャベツ（千切り）	300g
ニンジン（千切り）	100g

※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

16人分

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	コンビ	40%	40分	170℃

下ごしらえ

・豚もも肉はタコ糸でしばる。
・＜材料a＞はボールでよく混ぜ合わせる。（※漬け汁）

作り方

1. 保存袋に豚もも肉、（※漬け汁）を入れて冷蔵庫で1日寝かせる。
2. 20mmのテフロン加工ホテルパン1枚に1の豚もも肉を並べて【設定1】で予熱後、加熱する。
3. 皿に盛り付け、キャベツ、ニンジンを添える。

調理ポイント　◆漬け汁をこして加熱すると、タレとしても利用できる。

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