

## 豚の角煮

合計加熱調理時間 約 60分

[1人分：443kcal／食塩相当量：1.3g]

2段階加熱で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 (30人分)

豚バラ肉：ブロック (60分ほど下茹で)	3000g
<材料a>	
長ネギ：青い部分 (長さ5cmに切る)	75g
ショウガ (薄切り)	45g
鷹の爪 (種を取る)	3本
酒 (煮切る)	225cc
しょうゆ	180cc
みりん	120g
三温糖	120g
水	300cc
小松菜 (茹でて長さ4cmに切る)	600g
練りからし	60g

※掲載レシピはクックエブリオ ミニ専用のものとなります。

※掲載レシピは2段で検証をおこなっています。

## 分量

30人分

## 設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	コンビ	100%	60分	140℃

## 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

- 65mmのホテルパン2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たをし、フタをして【設定1】で予熱後、加熱する。
- 小松菜、練りからしを添える。



## 調理ポイント

- ◆クッキングペーパーを煮汁で完全にぬらすことで、少ない煮汁で煮ることができる。
- ◆コンビでジューシーさを保ちながら煮上げる。