

## 肉じゃが

合計加熱調理時間 約 **35** 分

[1人分：258kcal/ 食塩相当量：1.9g]

しっかり味が染みた、和食の定番肉じゃが。スチコンを使えば煮崩れせず、キレイに仕上がります。



## 材料 (75人分)

<材料a>	
ジャガイモ (乱切り)	9000g
ニンジン	3000g
タマネギ (くし形切り)	3000g
豚肩ロース肉：薄切り (一口大に切る)	1900g
<材料b>	
砂糖	380g
しょうゆ	830cc
本みりん (煮切る)	1000cc
日本酒 (煮切る)	750cc
粉末だし：かつお	35g
インゲン (茹でて斜め切り)	60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

75人分  
ホテルパン1/1 65mm 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%	35分	160℃	標準

## 下ごしらえ

- ・ニンジンはジャガイモの1/3の大きさの乱切りにする。

## 作り方

1. 65mmのホテルパン5枚に<材料a>、<材料b>を入れて混ぜ合わせ、フタをして【設定1】で予熱後、加熱する。
2. 加熱完了後、そのまま10分蒸らし、1のホテルパンを取り出して全体を混ぜ合わせ、器に盛ってインゲンを添える。



## 調理ポイント

- ◆加熱中に素材が揺れないので煮崩れが少なく、美しく仕上がる。
- ◆作り方2の加熱後、全体を混ぜ合わせてしばらく置いて味をなじませると、一層美味しくなる。
- ◆インゲンは斜め切りにして、20mmの穴あきホテルパン1枚で (スチーム・100℃・6分) で予熱後、加熱してもよい。