

焼く/
08

焼豚

食数 お好みの量

材料 豚肩ロース 500~1000g
 塩 肉の0.7%
 こしょう 適宜

A 上白糖 50g
 濃口しょうゆ 50g
 オイスターソース 15g
 おろし生姜 5g
 芝麻醤or練りごま 15g



使用ホテルパン 20mm・焼き網

工程(使用機器)

調理手順

下処理

- ① **A**を鍋に合わせ、沸騰したら冷却します。
- ② 豚肉に塩こしょうをして、①に一晩漬け込みます。

加熱調理
(スチームコンベクション)

- ③ ホテルパン+焼き網に②の肉を乗せ、肉の中心に芯温センサを刺し、加熱します。

コンビ モード・調理温度140℃・中心55℃・蒸気量60%・風量2

- ④ タレを塗って引き続き加熱します。

ホット モード・調理温度210℃・中心72℃・ダンパー閉・風量3

盛付・提供

- ⑤ 加熱後、粗熱が取れるまで肉を寝かせてから、切ります。
- ⑥ 器に盛り付け、提供します。

※③でホテルパンと焼き網の間にオープンシートを挟むと、洗いが楽です。