

# スペアリブの赤ワイン煮込み

食数 1/1 ホテルパン 120g×25人分 2/3 ホテルパン 17人分

材料	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
赤ワイン	1200g	800g
<b>A</b> 水	400g	266g
ケチャップ	300g	200g
中濃ソース	200g	133g
濃口しょうゆ	70g	47g
はちみつ	60g	40g
ローリエ	5枚	3枚
<b>B</b> 豚スペアリブ	2000g	1333g
塩	12g	8g
粗挽きこしょう	適宜	適宜
ナツメグ	適宜	適宜
<b>C</b> 玉ねぎ(大串切り)	1000g	666g
ニンニク(スライス)	20g	13g
サラダ油	20g	13g



使用ホテルパン 20mm・65mm・フタ有り

使用推奨備品 オープンシート

## 工程(使用機器)

## 調理手順

下処理

- ① 赤ワインを2/3量に煮詰めたあと、**A**をいれて一度沸騰させ煮汁を作ります。
- ② オープンシートを敷いた20mmホテルパンに、**B**で下味をつけたものを並べます。
- ③ 65mmホテルパンに**C**を混ぜ合わせたものを並べます。

加熱調理  
(スチームコンベクション)

- ④ ②と③を同時に加熱します。  
 スペアリブ: **コンビ** モード・調理温度200℃・調理時間6分・蒸気量60%・風量3  
 玉ねぎ: **コンビ** モード・調理温度200℃・調理時間8分・蒸気量60%・風量3
- ⑤ 加熱後の玉ねぎが入った65mmホテルパンに、加熱後のスペアリブを入れ、煮汁を加え、オープンシートで落とし蓋をし、さらにフタをして加熱します。(2段階加熱)  
**コンビ** モード・調理温度150℃・調理時間30分・蒸気量100%・風量3  
**コンビ** モード・調理温度130℃・調理時間60分・蒸気量100%・風量3

盛付・提供

- ⑥ フタをしたまま10分蒸らし、器に盛り付け提供します。