

豚の角煮

食数 1/1 ホテルパン 100g×14人分 2/3 ホテルパン 9人分

材料	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
豚バラブロック	1400g	930g
大根(2cm半月切り)	760g	500g
生姜(スライス)	50g	33g
白髪ねぎ	適宜	適宜
A		
だし汁	1700g	1130g
濃口しょうゆ	150g	100g
酒	160g	106g
みりん	80g	53g
ザラメ	200g	133g



使用ホテルパン 65mm・穴あき・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 豚ばら肉はブロックのまま30分鍋で茹でます。
- ② ①を厚さ1.5cm、幅5cm程度に切ります。
- ③ 鍋にAを合わせて煮立たせます。

加熱調理
(スチームコンベクション)

- ④ 穴あきホテルパンに大根を入れ、下加熱してあくを抜きます。
スチーム モード・調理温度100℃・調理時間15分・風量3
- ⑤ 65mmホテルパンに②と④を並べ、③の煮汁を注ぎ生姜を散らして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。
コンビ モード・調理温度150℃・調理時間180分以上・蒸気量100%・風量3

盛付・提供

- ⑥ 器に盛り、白髪ねぎを添えます。

※⑤の加熱で、1時間後に一度取り出し、冷やして脂をとった後、更に2時間加熱すると、さっぱりと仕上がります。