

材料	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
豚肩ロース肉(一口大)	1200g	800g
A 濃口しょうゆ	50g	30g
└ 上白糖	50g	30g
片栗粉	230g	150g
B 玉ねぎ(串切り)	1000g	600g
└ 人参(乱切り)	600g	400g
└ パプリカ(乱切り)	200g	130g
└ たけのこ(乱切り)	500g	330g
└ ししいたけ(乱切り)	200g	130g
C 濃口しょうゆ	300g	200g
└ 上白糖	300g	200g
└ 米酢	150g	100g
D 片栗粉	40g	27g
└ 水	50g	33g
ピーマン(乱切り)	200g	130g



使用ホテルパン 20mm・65mm
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 豚肩ロース肉をAでマリネした後、片栗粉をまぶしオープンシートを敷いた20mmホテルパンに並べます。

加熱調理
(スチームコンベクション)

- ② Bを65mmホテルパンに入れ、①のホテルパンとともに加熱します。
コンビ モード・調理温度200℃・調理時間10分・蒸気量100%・風量3
- ③ 鍋等にCを入れて沸かし、Dの水溶き片栗粉でとろみをつけます。
- ④ ②のホテルパンに①の豚肉、③のタレ、ピーマンを入れ混ぜ合わせて加熱します。
コンビ モード・調理温度200℃・調理時間4分・蒸気量100%・風量3

盛付・提供

⑤ 器に盛り付け、提供します。