



焼き豚(チャーシュー)

食数 1/1 ホテルパン 80g×25人分 2/3 ホテルパン 15人分

材料		1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
豚肩ロース (400g)		2kg	1.2kg
A	醤油	115g	75g
	味りん	115g	75g
	砂糖	50g	32g
	豆板醤	6g	4g
B	トマトケチャップ	80g	52g
	ごま油	40g	26g
	生姜汁	15g	10g
	塩	5g	3g
	オイスターソース	15g	10g



使用ホテルパン 20mm平型・オープンシート

工程(使用機器)	調理手順
下処理	① ポールに A と B を混ぜ合わせて漬け込みタレを作り、豚肉を1日漬けます。
加熱調理 (スチームコンベクション)	② ホテルパンに①のをせ、(又は焼き網にのせ)加熱します。 コンビ モード・蒸気量80%・調理温度140℃・調理時間20分・中心温度75℃ ← Concierge200 の場合 No.508 焼き豚
	③ ②を取りだし、再度漬けダレを塗り、加熱します。 ホット モード・調理温度210℃・調理時間5分 ← Concierge200 の場合 No.597 焼き豚(次工程)
盛付・提供	④ 粗熱をとって切り分け、器に盛り付けます。