



## 豚肉の生姜焼き

食数 1/1 ホテルパン 15人分

2/3 ホテルパン 10人分

材料	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
豚ロース肉 (生姜焼き用 15枚).....	650g	420g
A 玉ねぎ (くし切り).....	130g	85g
└ 赤パプリカ (細切り).....	65g	42g
B 醤油.....	74g	48g
味りん.....	37g	24g
生姜 (薄切り).....	30g	20g
玉ねぎ (ざく切り).....	20g	13g
りんご (一口大切り).....	30g	20g
砂糖.....	13g	8g



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 Bをミキサーにかけてタレを作り、豚肉をしばらく漬け込みます。

加熱調理  
(スチームコンベクション)

② Aをホテルパンに入れ、①を広げるように並べ、加熱します。  
コンビ モード・蒸気量40%・調理温度180℃・調理時間8分  
← Conclierge200 の場合 No.509 豚肉の生姜焼き

盛付・提供

③ 野菜とともに②を盛りつけます。

※Bの玉葱、りんごの分量を煮切った酒に変えてもよいです。