



酢豚

食数 **1/1 ホテルパン** 100g×20人分 **2/3 ホテルパン** 13人分

材料	豚肩ロース(一口大、角切り)……………	700g	450g
	A 醤油・砂糖・ごま油……………	各20g	各13g
	片栗粉……………	適宜	適宜
B	玉葱(くし切り)……………	500g	330g
	人参(乱切り、下茹でしたもの) ……	300g	200g
	たけのこ(水煮・乱切り)……………	300g	200g
	赤パプリカ(乱切り)……………	150g	100g
	(甘酢あん)		
C	米酢……………	100g	67g
	醤油……………	200g	130g
	ザラメ(又は上白糖)……………	200g	130g
	水溶き片栗粉……………	片栗粉40g+水70g	27g+47g
	ピーマン(乱切り)……………	200g	130g
	オйлスプレー……………	適宜	適宜
	ごま油……………	20g	13g



使用ホテルパン 20mm 平型・65mm 深型・オープンシート

工程(使用機器)	調理手順
下処理	<p>① 豚肉は A で下味をつけ、片栗粉をまぶし、オープンシートを敷いた平型ホテルパンに並べてオйлスプレーします。65mmのホテルパンに B の野菜を入れ、オйлスプレーします。</p> <p>② 鍋に C を合わせて沸かし、水溶き片栗粉でとろみをつけて、甘酢あんを作ります。</p>
加熱調理 (スチームコンベクション)	<p>③ ホテルパンにピーマンを入れ、オйлスプレーして加熱します。 コンビ モード・蒸気量60%・調理温度200℃・調理時間3分</p> <p>④ ①の肉と野菜を同時加熱します。 コンビ モード・蒸気量60%・調理温度200℃・調理時間10分 ← Concierge200 の場合 No.657 酢豚(炒め)</p>
盛付・提供	<p>⑤ 野菜のホテルパンに肉とピーマンを入れ、ゴマ油をふり、熱い甘酢あんを加えて混ぜ合わせます。</p>

※甘酢あんのとろみは、ややきつめにつけ、具材にからめます。※色落ちを防ぐためピーマンは別加熱し、後混ぜにするとよいです。