



煮豚

食数 1/1 ホテルパン 80g×25人分

2/3 ホテルパン 16人分

材料	豚肩ロース(500gブロック) ……………	2kg	1.3kg
	A 長ネギ(ぶつ切り) ……………	200g	130g
	生姜(厚めにスライス) ……………	80g	50g
	ニンニク(厚めにスライス) ……………	30g	20g
	(煮汁)		
	B だし汁 ……………	800g	520g
	醤油 ……………	230g	150g
	味りん(煮切る) ……………	230g	150g
	酒(煮切る) ……………	200g	130g
	ざらめ(又は上白糖) ……………	100g	65g
	塩 ……………	10g	6g



使用ホテルパン 穴あき・65mm深型・オープンシート・フタ有り

工程(使用機器)	調理手順
下処理 (スチームコンベクション)	① 豚肩ロース肉をたこ糸でしばり、下蒸しします。(又は塩をふってフライパンで表面を焼きつける) スチーム モード・蒸気量パワー・調理温度100℃・調理時間60分
加熱調理 (スチームコンベクション)	② 鍋に B を合わせて沸かし、煮汁を作ります。 ③ ホテルパンに①、 A 、②を入れ、オープンシートで落としぶたをし、さらにフタをして加熱します。 コンビ モード・蒸気量100%・調理温度130℃・調理時間2時間 ← Concierge200 の場合 No.716 煮豚(煮る)
盛付・提供	④ 切り分けて、器に盛りつけます。