



# 豚の中華風角煮

食数 **1/1 ホテルパン** 100g×30人分 **2/3 ホテルパン** 20人分

<b>材料</b>	豚ばら肉(ブロック) ……………3kg	2kg
	<b>A</b> 長ネギ(ぶつ切り) …………… 200g	130g
	生姜(厚めにスライス) …………… 75g	50g
	ニンニク(厚めにスライス) …………… 60g	40g
	赤唐辛子 …………… 3本	2本
	八角 …………… 2個	1個
	<b>(煮汁)</b>	
<b>B</b>	水 …………… 1.5kg	1kg
	中華スープの素 …………… 4.5g	3g
	味りん(煮きる) …………… 180g	120g
	酒(煮きる) …………… 330g	220g
	ざらめ(又は上白糖) …………… 135g	90g
	醤油 …………… 195g	130g



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)	<p>① 豚肉はブロックのまま下蒸しします。(加熱後、粗熱をとり、食べやすい大きさにカットします)</p> <p><b>スチーム</b> モード・蒸気量/パワー・調理温度100℃・調理時間60分</p> <p>② 鍋に<b>A</b>と<b>B</b>を合わせて沸かし、煮汁を作ります。</p>
加熱調理 (スチームコンベクション)	<p>③ ホテルパンに①を入れ、②を注ぎ、オープンシートで落としづたをし、さらにフタをして加熱します。</p> <p><b>コンビ</b> モード・蒸気量100%・調理温度130℃・調理時間2時間 ← <b>Concierge200</b> の場合 No.717 豚の中華風角煮(煮る)</p>
盛付・提供	<p>④ 器に盛りつけます。(煮汁を煮詰めてとろみをつけ、角煮の上にかけてもよい)</p>

※加熱後、冷却し、表面にういた脂を取り除くことで、よりあっさり仕上がります。