



# 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>	<b>1/1 ホテルパン</b>	<b>2/3 ホテルパン</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。