

● 材料 (24人分)

豚バラ肉	1kg×2本	
a	醤油	400ml
	砂糖	108g
	酒	60ml
	生姜	50g
	長ねぎ	200g
	にんにく	8g

✔まず始めに

食材を投入する際には、スチームコンベクションオーブンが**指定の調理モード・調理温度**で立ち上がっていることを**必ず確認**してください。

1	調理モード	ホットエア	調理温度	300℃
	調理時間	3分	オプション機能	—
	使用備品	25mm 波型アルミテフロンホテルパン		

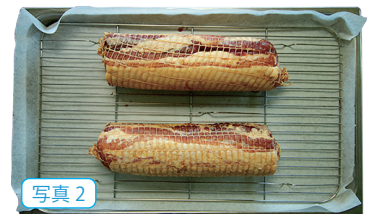
2	調理モード	コンビ スチーム量 100%	調理温度	150℃
	芯温調理	75℃	オプション機能	—
	使用備品	25mm ホテルパン、ホテルパン用敷網、クッキングシート・タコ糸		

POINT

- ・食材に芯温センサーを刺す時は、センサーの先端部が食材の中心に届くように、食材の真横から、または上部から斜め方向に刺してください。(真上から垂直に刺すと、センサー自身の重みで中心部からずれてしまいます。)
- ・加熱後すぐにカットしてしまうと肉汁が飛び出してしまうので、冷めてからカットしてください。

● 下準備

- 1 豚バラ肉は、型崩れしないようにタコ糸で成形します。
- 2 波型アルミテフロンホテルパンに長ねぎをのせ、**ホットエアモード 300℃で3分**少し焦げるくらい焼き、**写真1** 3～4cmに切ります。
- 3 にんにくは皮をむいてスライスし、生姜は皮つきのままスライスします。
- 4 バットにaを混ぜ合わせて調味液を作り、**2**の長ねぎ、**3**のにんにくと生姜を加え、**1**の豚バラ肉を一晚漬けておきます。
- 5 **4**で漬けた豚バラ肉を取り出します。
- 6 ホテルパンにクッキングシートを敷きホテルパン用敷網をのせ、**5**の豚バラ肉をのせます。**写真2**



● 調理

- 1 スチームコンベクションオーブンにホテルパンを投入し、食材の中心に芯温センサーの先端が届くように刺して、**写真3** **コンビモード(100%)150℃で芯温75℃**になるまで調理します。
- 2 調理が終わったらホテルパンを取り出します。**写真4**