



Braised pork

豚の角煮

【設定】

🌡️ 77℃

🕒 60分

【材料】

豚バラブロック	500g
< 調味液 >	
酒	75g
濃口醤油	50g
みりん	50g
ザラメ	20g
ネギ	20g
ショウガ	5g
鷹の爪	1/2本
水溶き片栗粉	適量

【調理手順】

～下準備～

●< 調味液 >の材料を鍋に入れ火にかけます。とろみが付き半量程度になるまで煮詰めて冷却し、ネギ、ショウガ、鷹の爪を取り除きます。

●スービットクッカーは設定温度に予熱します。

- ① フライパンに少量の油(分量外)を熱し、豚肉の脂の付いている方を焼き付け脂を十分に落とします。その後、全体を焼き付けます。
- ② 穴あきホテルパンに載せてスチームモード・99℃・4時間以上加熱調理します。※スチームコンベクションオーブン使用
- ③ ブラストチラー等で急速冷却します。
- ④ 食べやすい大きさにカットします。
- ⑤ 調味液(食材量の20%)と共に真空袋に入れ、真空パックします。
- ⑦ スービットクッカーに入れ、77℃・60分加熱調理します。
- ⑧ 煮汁を袋から鍋に移して火にかけ、水溶き片栗粉でトロミをつけます。
- ⑨ 器に盛りつけて上から⑧をかけます。

