

1/1ホテルパン： 4000g分 (肉)

写真

盛付写真



③加熱前 ホテルパン写真



③加熱後 ホテルパン写真



※写真は肉4000g分、1/1ホテルパンを使用しています。

材料(肉1000g分)

豚肩ロース肉ブロック（1ブロック1000g）		1000 g	B	人参（3mm厚いちょう切り）	100 g					
				セロリ（3mm厚スライス）	100 g					
A	塩1	10 g		玉ねぎ（1cm幅くし切り）	100 g					
	ケイジャンスパイス1	10 g		にんにく（粗みじん切り）	15 g					
				水	25 g					
				オリーブオイル	3 g					
				塩2	3 g					
				ケイジャンスパイス2	3 g					
				コンソメ顆粒	1 g					
			ウスターソース	10 g						
栄養成分	エネルギー	2850 kcal	たんぱく質	182.7 g	脂質	209.0 g	炭水化物	32.1 g	食塩	21.0 g

作業手順

下 処 理	① 肉は脂身を切り落とし、Aを擦り込み、一晩チルド保存する。									
	② 野菜をそれぞれカットする。									
加 熱	③ ホテルパンにBを入れ、よくかき混ぜて、①を入れ、さらにホテルパンで蓋をし、予熱したスチコンで加熱する。									
	使用ホテルパン	65・25mm	調理設定	コンビ 100%	・	130℃	・	180分	・	風量4
提 供	④ 加熱後、すぐに③の肉を取り出し、好みの大きさにほぐす。									
	⑤ ③のBとウスターソースをミキサーにかける。									
	⑥ ボウルに④、⑤を入れてよく混ぜ合わせる。									
	⑦ 器に盛付ける。									

調理のポイント

- ・ 手順③の際、蓋が開かないようにホテルパンの上に重しをのせるとよい。
- ・ 手順⑦の際、バンズやトルティーヤではさんで提供してもよい。