

Super Steam ポルケッタ (ローストポーク)

調理システム：クックサーブ

1/1ホテルパン：2本分

写真

盛付写真



⑤加熱前 ホテルパン写真



⑤加熱後 ホテルパン写真



※写真は1本1kg、1/1ホテルパンを使用しています。

材料(1本分)

| | | | |
|-------------------------|--|--------|----|
| 豚肩ロース肉ブロック (1ブロック1000g) | 1000 g | 粒マスタード | 適量 |
| 塩1 | 6 g | | |
| 黒コショウ1 | 適量 | | |
| A | にんにく (みじん切り) | 25 g | |
| | ローズマリー (みじん切り) | 適量 | |
| | オリーブオイル | 40 g | |
| | はちみつ | 30 g | |
| 塩2 | 6 g | | |
| 黒コショウ2 | 適量 | | |
| 栄養成分 | エネルギー 3073 kcal ・ たんぱく質 179.3 g ・ 脂質 234.9 g ・ 炭水化物 31.8 g ・ 食塩 13.3 g | | |

作業手順

| 下処理・下準備 | ① にんにく、ローズマリーをそれぞれカットする。 | | | | | | | | | | | | | |
|---------|--|---------|----------|--------|---------|--------|-------|-------|--|--|------|--------|--------|---------|
| | ② 肉は開いて、麺棒でたたいて薄くのばし、塩1、黒コショウ1を擦り込む。 | | | | | | | | | | | | | |
| | ③ ②の肉に合わせたAを塗り、手前から巻いてタコ糸で縛る。 | | | | | | | | | | | | | |
| | ④ ③の表面に付いたAを拭き取り、塩2、黒コショウ2を擦り込む。 | | | | | | | | | | | | | |
| 加熱 | ⑤ ホテルパンにオイルスプレーをした焼き網をのせて④を並べ、予熱したスチコンで、芯温センサーを挿し加熱する。(ステップ調理) | | | | | | | | | | | | | |
| | <table border="1"> <thead> <tr> <th>使用ホテルパン</th> <th>焼き網・25mm</th> <th>調理設定</th> <th>【1】 熱風</th> <th>・ 160℃</th> <th>・ 30分</th> <th>・ 風量3</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <th>調理設定</th> <td>【2】 熱風</td> <td>・ 120℃</td> <td>・ 芯温70℃</td> <td>・ 風量3</td> </tr> </tbody> </table> | 使用ホテルパン | 焼き網・25mm | 調理設定 | 【1】 熱風 | ・ 160℃ | ・ 30分 | ・ 風量3 | | | 調理設定 | 【2】 熱風 | ・ 120℃ | ・ 芯温70℃ |
| 使用ホテルパン | 焼き網・25mm | 調理設定 | 【1】 熱風 | ・ 160℃ | ・ 30分 | ・ 風量3 | | | | | | | | |
| | | 調理設定 | 【2】 熱風 | ・ 120℃ | ・ 芯温70℃ | ・ 風量3 | | | | | | | | |
| 提供 | ⑥ 加熱後、粗熱を取る。 | | | | | | | | | | | | | |
| | ⑦ 好みの厚さにスライスし器に盛付け、粒マスタードを添える。 | | | | | | | | | | | | | |

調理のポイント

- ・ 手順⑤のステップ【2】のおおよその時間は、約15分。

