

塩釜豚



合計加熱時間 26分【500gの場合】



★アレルギー表示

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに
あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイ	牛肉	くるみ
さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	松茸
もも	山芋	りんご	ゼラチン	ごま	カシューナッツ	

1人分

エネルギー		kcal	たんぱく質		g
脂質		g	炭水化物		g
食塩相当量		g	原価		円

～10人分～

- ・ 豚ブロック肉(バラやロース) 1kg
- ・ こしょう 適量
- ・ ローズマリー 適量
- ・ タイム 適量
- ・ 【塩釜用】 塩 1kg
- ・ 【塩釜用】 卵白 2個分
- ・

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	コンビ	100%	芯温75℃ 0分	220℃

作り方

- 1 豚ブロック肉を酸性電解水で洗い、全体を満遍なくフォークで穴をあけ、こしょう・ローズマリー・タイムを全面に擦り込む
- 2【塩釜】 ボウルに塩と卵白を入れ、指でよくかき混ぜる
※サラサラした状態からフワフワのメレンゲのような状態になるまで混ぜる。
- 3 ホテルパン(20mm)に2.【塩釜】を1/3ほど肉の大きさよりひと回り大きめに広げて、1.のブロック肉を乗せて残りの2.【塩釜】で全体を覆う
- 4 竹串などで、覆った塩釜の上の部分に3～5カ所軽く穴を開ける
- 5 スチコン【設定1】で加熱する
- 6 加熱終了後、スチコンから取り出し、10分ほど休ませ塩釜を木槌などで割る

ホシザキ東海株式会社 コンサル室

*ポイント

芯温センサーを使用するので、加熱時間のわからない大きな肉でも確実に中まで加熱することができます。

