


豚のピリ辛照り焼き(熱風旨み焼き)




加熱の目安	1回に作れる分量	使用付属品	カロリー	塩分
加熱：約36分	500g分	 焼網  テーブルプレート 中段  給水タンク 満水	333kcal	2.4g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。
このレシピはMRO-W1A対応レシピです。

注意

 **指示**
 テーブルプレート、角皿の出し入れは、やけどのおそれがあるので、厚めの乾いたふきんやお手持ちのオープン用手袋を使う

 **禁止**
 角皿は使わない火花（スパーク）で故障・発火の原因になります。

作りかた

- 給水タンクに満水まで水を入れてセットする。
- 豚肉は、フォークなどで穴を開ける。
- ポリ袋(市販)に②と合わせたAを入れてもみこみ、3時間程度つけて下味をつけ、キッチンペーパーでかるく汁けをふき取る。
- ③を焼網の中央にのせ、取り外したテーブルプレートに置き、**中段**に入れ、023 熱風旨み焼き(豚肉) 形状の種類 **かたまり肉** 仕上がりの調節 **やや弱** で加熱する。
- 加熱後、10分程度おき、切り分ける。

材料	500g分(4人分相当)
豚肩ロース肉(厚さ約4cmのかたまりの物)	500g
A 豆板醤(トウバンジャン)	大さじ2
A しょうゆ	大さじ1
A 砂糖	大さじ1

豚のピリ辛照り焼き(熱風旨み焼き)のコツ

1回に調理できる分量は、200g~1kgです

分量が多過ぎたり、少な過ぎたりするとうまく仕上がらないことがあります。

野菜と一緒に焼く場合は

●分量の目安は、肉に対して0.6~1倍程度の分量までです。

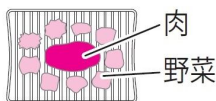
●ひとくち大または約5mm厚さに切り、大きさを揃えます。野菜の種類や切り方によっては焼き色がつきすぎる場合があります。焼き色を抑えたいものは早めに取り出します。

冷凍保存した食材は

常温・冷蔵保存した食材と同時に調理するとうまく仕上がりにません。常温・冷蔵保存の食材と冷凍保存した食材に分けて別々に加熱します。

並べかたは

焼網の中央に肉を寄せて並べます。



アルミホイルは使わない

火花(スパーク)の原因になります。

焼き色が濃い場合は
仕上がり調節 **弱** で加熱します。

関連するコツ(別紙)

熱風旨み焼きメニューの上手な冷凍保存（フリージング）のコツ