

チャーシュー



《材料》 3~4 人分

・豚肩ロースかたまり肉	600 g
・にんにく(すりおろし)	1 片
・しょうが(すりおろし)	1 片
・しょうゆ	70ml
・酒	30ml
・オイスターソース	40g
・砂糖	大さじ 1

1. 豚肩ロースかたまり肉をタコ糸で縛り、耐熱性のあるフリーザーバックに入れる
全ての調味料を加えもみ込み、空気を抜いて封をし、味をしみ込ませるため
冷蔵庫で一晩寝かせる
2. 調理の 1 時間程度前に 1. を冷蔵庫から取り出し、常温に戻しておく
3. 鍋に 2. をフリーザーバックのまま入れ、豚肉が浸る量の水を張る
4. かき混ぜウイングは取り付けずに、「手動モード」60 分・90℃でスタート

調理時間
70 分

～より美味しくお召し上がりいただくためのひと手間～

1. 調理終了後、鍋から豚肉を取り出し、タコ糸を切る
2. 鍋のお湯を捨て、1. の豚肉を鍋に戻す
3. かき混ぜウイングは取り付けずに、「手動モード」10 分・190℃でスタート
4. 蓋を開けた状態で軽く焦げ目がつくように、表面を焼く
5. 表面をお好みの焦げ具合まで回し焼いて完成

