

ぶりの照り焼き



材料 2人分

材料名	使用量	材料名	使用量
ぶり	2切れ		
サラダ油	5g		
<調味液>			
たまりしょうゆ	25g		
砂糖	5g		
清酒	15g		
みりん	15g		

作り方

- ①ぶりは表面をキッチンペーパーで拭く。
- ②フライパンにサラダ油を熱し、ぶりを両面焼く。
- ③焼色がついて火が通ったら油をふき取り、<調味液>を加えて煮詰めて出来上がり。

料理特徴

濃厚でまろやかな甘みのある味わいが特徴です。
色は赤味があり照りよく仕上がります。