

豚の生姜焼き



料理特徴

特撰丸大豆醤油を使用することで全体的にまとまりのある味わいに仕上がります。ちょっとしたひと手間を加えることワンランク上の味わいや見た目になります。

材料 3人分

材料名	使用量	材料名	使用量
豚ロース肉(生姜焼き用)	6枚		
サラダ油	小さじ2		
砂糖	大さじ1/2		
生姜(すりおろし)	小さじ2		
<調味液>			
特撰丸大豆醤油	大さじ1・1/2		
みりん	大さじ1		
酒	大さじ1		

作り方

- ①豚肉の筋切りをする。(包丁の刃先を立て、豚肉の赤身と脂身の境目に対して垂直に切り込みを入れる。)
- ②フライパンにサラダ油を熱し、中火で①を両面焼く。
- ③砂糖・生姜を入れて全体に馴染ませたら、<調味液>を加えて炒め絡める。
- ④器に③とお好みで野菜を一緒に盛り付けて出来上がり。