

チャーシュー



料理特徴

カエシを配合することにより、醤油のみで調理する場合に比べて調理感と濃厚感のあるチャーシューに仕上げることができます。

材料 8 人分

材料名	使用量	材料名	使用量
豚バラ肉(ブロック)	500g		
<調味液>			
濃口醤油	25g		
煮切かえしK	25g		
砂糖	25g		
みりん	25g		
酒	80g		
水	270ml		

作り方

- ①豚バラ肉をフライパンで表面に焼き色がつくまで焼く。
- ②たっぷりの湯で①を1時間茹でる。
- ③鍋に<調味液>を合わせて煮立たせ、②を加えて落とし蓋をする。
- ④弱火で1時間煮込み、冷まして味を落ち着かせて出来上がり。