

和風おろしステーキ



材料 1 人分

材料名	使用量	材料名	使用量
ステーキ肉	1枚	＜おろしポン酢配合＞	%
塩胡椒	少々	にごり醤油	21.5
サラダ油	小さじ1	大根おろし	36
おろしポン酢	30g	液糖	15
		醸造酢	6
		塩	3
		増粘剤	2
		ゆず果汁	0.5
		鰹節だし	0.1
		水	15.9
		合計	100

作り方

- ①ステーキ肉の両面に塩胡椒をまぶしておく。
- ②フライパンにサラダ油を熱し、①を焼く。
- ③②に火が通ったら皿に盛り付け、おろしポン酢をかけて出来上がり。

にごり醤油

独特の濁りととろみを持ち、濃厚感と旨味・コクのある醤油です。超特撰クラスの醤油と同等の窒素分を含み、料理に深みを持たせることができます。