

豚の角煮



写真 2人分

匠味 中華スープ

湯で希釈するだけで中華だしの効いたラーメンスープが出来上がります。ラーメン・炒飯などの具材の他、中華炒め等の調味料としても幅広くお使い頂けます。

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		
生姜	20g		
長ねぎ	40g		
<調味液>			
匠味中華スープ	220g		
砂糖	30g		
水	200ml		

作り方

- ①豚バラ肉は3cm幅に切る。生姜はつぶし、長ねぎは5cm幅に切る。
- ②鍋にたっぷりの湯を沸かして①を加え、沸騰したら弱火にして2時間茹でる。
- ③別の鍋に<調味液>を合わせて入れ、ひと煮立ちさせたら火を止める。
- ④③に②の肉を一晩漬け込んで出来上がり。