

# 鰻井



## 料理特徴

熟成感のあるタレで味付けした蒲焼です。味に厚みがつき照りよく仕上がります。

## 材料 1人分

材料名	使用量	材料名	使用量
鰻の白焼	1枚	ご飯	丼1杯分
<タレの配合>		(<math>\%</math>)	
煮切りかえしK	73.6		
上白糖	16.7		
片栗粉	3.2		
水	6.5		
合計	100.0		
<上掛けタレ>			
上記配合タレ	12g		

## 作り方

- ①タレは合わせて水溶き片栗粉でとろみをつけておく。
- ②鰻の白焼にタレを漬け込み、3回ほどつけ焼きを繰り返す。
- ③ご飯に②の蒲焼をのせ、上掛けタレをかける。