

豚の角煮



料理特徴

正田なましょうゆ柔で漬込むことで、固くなりがちな豚の角煮も柔らかく仕上がります。

材料 5人分

材料名	使用量	材料名	使用量
豚バラブロック	500g		
正田なましょうゆ柔	60g		
水	240ml		
割烹わりした	125g		
水	125ml		

作り方

- ①豚バラブロックを2~3cmの厚さに切りバットに並べ、正田なましょうゆ柔・水を入れて冷蔵庫で一晩漬け込む。
- ②汁切りをしてホテルパンに並べる。
- ③割烹わりした・水を入れてクッキングシートで落し蓋をし、更に蓋をしてスチコンで加熱する。
(加温オーブン、120℃、120分、蒸気90%)
- ④器に盛り付け出来上がり。