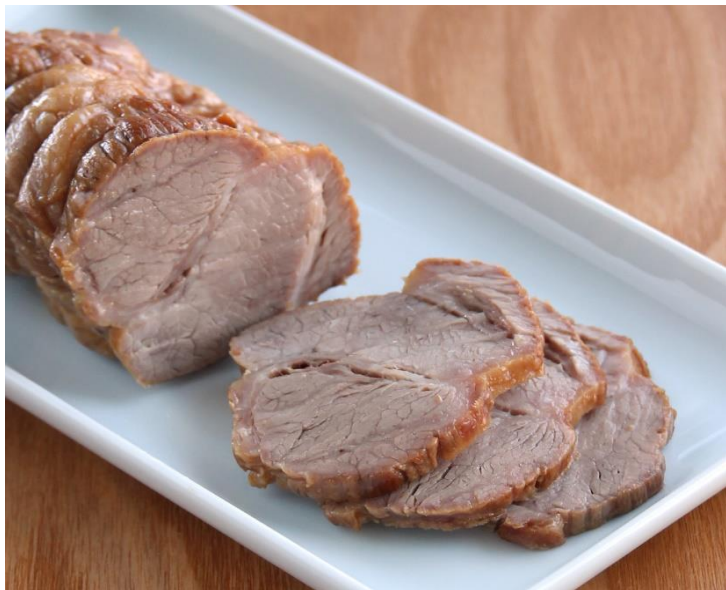


豚肩チャーシュー



料理特徴

後のびする甘味が肉の旨味を底上げし、肉の臭いのマスキング効果に期待できます。

材料 1 個分

材料名	使用量	材料名	使用量
豚肩ロース肉(ブロック)	500g		
＜調味液＞	%		
正田のしょうゆ 特級	18		
GF米醤油	8		
上白糖	7		
みりん	7		
酒	10		
水	50		
(合計)	100		

※調味液は肉重量の60%使用

作り方

- ①ポリ袋に豚肩ロース肉と＜調味液＞を入れて20分タンブリングしたら一晩漬け込む。
- ②角バットに①を汁ごと入れて落し蓋をし、さら蓋を被せてスチコンで焼成する。
(加熱条件:120℃・90分・加湿90%)