

切干大根の煮物



料理特徴

程良い醤油感とだしの効いた切干大根の煮物です。

材料 40人分

材料名	使用量	材料名	使用量
切干大根(乾燥)	200g		
人参	200g		
油揚げ	200g		
サラダ油	60g		
 ＜調味液＞			
特撰つゆ	200g		
砂糖	30g		
水	2000ml		

作り方

- ①切干大根は水で戻した後、しっかり水を絞る。人参は細切り、油揚げは細めの短冊切りにする。
- ②鍋にサラダ油を熱して切干大根・人参を炒め、軽く水分を飛ばす。
- ③②に油揚げ・＜調味液＞を加えて煮立たせ、落し蓋をして弱火で10分程度煮込んで出来上がり。