

豚肉のショウガ焼き

合計加熱調理時間 約 7分

[1人分：280kcal/ 食塩相当量：1.9g]

いつもはフライパン、たくさん作る時はコンビモードの方が柔らかかふっくら出来ますよ！



材料（12人分）

豚肉：ショウガ焼き用	1000g
<材料a>	
ショウガ	60g
ニンニク	40g
しょうゆ	150cc
本みりん	80cc
日本酒	50cc
片栗粉	40g
タマネギ（1cmの輪切り）	2個
しし唐	40本

※掲載レシピはクックエブリオ専用のものとなります。

分量

12人分

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	コンビ	100%	7分	230℃

下ごしらえ

・ <材料a>はよく混ぜ合わせ、豚肉をよく漬け込む。

作り方

1. 65mmのホテルパン1枚にオープンシートを敷いて豚肉を入れる。別の65mmのホテルパン1枚にタマネギ、しし唐を入れる。
2. 1のホテルパンを【設定1】で予熱後、加熱する。
3. 加熱完了後、2のホテルパンを取り出し、豚肉を野菜のホテルパンに入れて混ぜ合わせる。

- 調理ポイント**
- ◆片栗粉を加えることにより、他の調味料がしっかりと絡む。
 - ◆冷めても固くならないのでお弁当のおかずにおすすめ。