

牛丼

合計加熱調理時間 約 30分

[1人分：806kcal/食塩相当量：2.6g]

ボリュームたっぷりの定番どんぶり。
牛肉とタマネギにつゆがよく染み込んで、ごはんが進みます。



材料 (10人分)

牛小間切れ肉	1000g
ショウガ (千切り)	20g
<材料a>	
水	300g
しょうゆ	150g
酒 (煮切る)	70g
みりん (煮切る)	70g
砂糖	40g
タマネギ (1cmのくし型切り)	600g
温かいごはん	2000g
紅しょうが	50g

※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

10人分

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	コンビ	100%	30分	160℃

下ごしらえ

- ・ <材料a>は混ぜ合わせる。
- ・ 温かいごはんの作り方について [→詳しくはこちら](#)

作り方

1. ボールに牛小間切れ肉、ショウガを入れて<材料a>を加えて混ぜ合わせ、10分程漬け込む。
2. 65mmのホテルパン1枚にタマネギを入れ、1を広げてのせ、フタをして【設定1】で予熱後、加熱する。
3. 全体をよく混ぜ合わせる。
4. 器に温かいごはんを盛り、3のをせて紅しょうがを添える。



調理ポイント

◆作り方2で加熱する際、牛肉は重なるとくっついてしまうため、広げてのせる時に注意すること。