

豚肉の生姜焼き

固くて噛み切りにくい

* 調味料に漬けてから焼く
* 片栗粉をまぶす
* 焼きすぎない

材料（1人分）

豚ロースしゃぶしゃぶ肉	100g
片栗粉	小さじ1~2
油	小さじ1
たれ	酒 大さじ1
	みりん //
	しょうゆ //
	しょうが汁 //



作り方

① たれを作り、豚肉を広げて浸し約15分おく。

軽く汁気を切って、片栗粉をまぶす。

② 両面を焼く。

焼き色がついたら、残ったたれを回し入れる。

強火でフタをゆすりながら照りを出す。

☆焼き色がついたらたれの中で煮るように火を通します。

☆片栗粉をまぶすことで、肉が固くなりすぎるのを防ぎ、
また、口の中でまとまりやすくなります。