

第6回舞米豚活用～自慢のアイデア料理フェスタ

特別賞

～舞米豚のしぐれ煮～



材料名	分量	作り方
豚肉(切り落とし)	300g	① 豚肉を下ゆでする。 ② 生姜の皮をむき、せん切りにする。 ③ 鍋にAを入れ火にかけて、沸騰したら生姜と豚肉を加える。 ④ 中火で落としぶたをして煮込む。 ⑤ 汁がなくなってきたら、底からすくうように混ぜ、汁がすべてなくなるまで煮詰める。
生姜	50g	
酒	160ml	
醤油	40ml	
味醂	40ml	
砂糖	20g	
