

● さんまのやわらか煮



材料(10人分)			
さんま	5cm幅の筒切り	500	g
生姜		10	g
薄口醤油		10	g
酒		15	g
みりん		15	g
砂糖		20	g
だし汁		20	g
MeTORON 2			

作り方

◆ 事前調理

1. 素材は冷凍しておく

◆ 提供前日

1. 解凍する
2. TORON溶液を作る
3. 含浸する
4. 冷蔵庫に入れ、軟化反応

◆ 提供当日

1. 失活加熱
2. 盛付、提供

※ 加熱時間、濃度などの各処理条件は商品添付の仕様書に記載してあります
 ※ 文章、データの無断転用、転載は一切禁止させていただきます