

スチコンレシピ

ナスの煮びたし



【材料】

- ・長なす:大8本
- ・生姜:50g

【調味液】

- ・だし:400cc
- ・酒:25cc
- ・薄口醤油:50cc
- ・みりん:25cc

	作り方	工程写真	使用機器・設定・その他ポイント
1	ナスは切れ目を入れ、180℃の油で揚げる。		IH調理器
2	油で揚げた後、氷水でさっと洗いする。		
3	調味料を合わせた八方だしと共に真空パックしたら完成。 ※保存の場合:冷蔵庫に入れ保存する。	 	真空包装機／30秒 ※真空パックすることで、素早く味が染み込む。
4	<提供時> フィルムから取り出し、食べやすい大きさに切って器に盛り、針生姜を添えて提供する。		