

中華惣菜・時短レシピ

家庭で作る本格中華、豚の角煮 2~3人分

真空機能を使って、煮込み時間を大幅に短縮。
家庭で手軽にできる本格中華、豚の角煮です。



材料

豚肩ロースブロック	150~ 200g
熱湯	80cc
ショウガ	1切
ねぎ	3cm×2本
片栗粉	大さじ1
水	大さじ1

調味料

醤油	70cc
酒	50cc
砂糖	大さじ2~ 3
酢	10cc

STEP1



下準備

- 調味料をすべて合わせて、カップ等に入れます。
- 片栗粉は分量の水と合わせておきます。
- ショウガは薄切り、ねぎは3cm位に切りそろえます。

STEP2

Point



調理

肉は、大き目のひと口大に切り分けます。

ポイント

肉はフォークなどで刺しておくと、より味が染みやすくなります。

STEP3



ミキサー調理

- 容器に、肉、ショウガ、ねぎを並べ、調味料、熱湯の順に加える。
- 真空（下ごしらえ）を選択し、スタートボタンを押します<約50秒>。

STEP4



ミキサー調理

調味料と肉をなじませたら加熱（茹でる）を選択し、スタートボタンを押します <約6~7分>。

STEP5



調理

ふたを開けて肉の煮え具合を確認したら、水溶き片栗粉を回し入れ、よく混ぜます。

STEP6



ミキサー調理

再度、加熱（茹でる）を選択し、決定ボタンを押します。約40秒間煮込み、汁にとろみがついたらできあがりです。