

<料理名> すき焼煮



料理の紹介文

煮物はよろこばれます。

材料：(60人分)・・・目安程度

牛肉	3kg
玉ねぎ	5コ
長ねぎ	15本
しいたけ	60枚
焼き豆腐	7丁
結びこんにゃく	60コ
なると	6本
牛脂	3片

作り方：

- (1) 牛肉は、食べやすい大きさに切る。玉ねぎは、半分に切り、たて1cmの厚さに切る。
長ねぎは、斜め切り、しいたけは、石づきをはずしておく。
- (2) なるとは、1本10枚に斜め切り、焼き豆腐は半分に切り一口大に切る。結びこんにゃくは、湯通しをする。
- (3) 鍋に牛脂を熱し、肉を炒める。調味料を加え、肉にからめて取り出す。
- (4) 同じ鍋に他の材料を加えて、中火で火を通していく。
- (5) 最後に肉をもどして、味をなじませて出来上がりです。
- (6)
- (7)

≪その他、上記の料理にピッタリの一品(付け合わせなど)がありましたらご記入ください。≫

- 白菜・りんごのドレッシング和え(みかん・レーズン入り)
- 卵焼き(ほうれん草入り) ほうれん草を芯にして巻く。
- 季節のくだもの
- ご飯