



<料理名> 大豆の揚げ煮

料理の紹介文

材料：(人分)・・・目安程度

水煮大豆	1袋(240g)
片栗粉	少々
しょう油	大さじ2弱
みりん	大さじ2
酒	大さじ2
砂糖	大さじ1
白ゴマ	少々

作り方：

(1)大豆を袋から出しザルにあげ水気を切る

(2)ビニール袋に(1)と片栗粉を入れよく混ぜる

(3)180度の油で(2)を揚げる

(4)鍋にしょう油、みりん、酒、砂糖を入れ沸騰させる。その中に(3)を入れよく味をからませ、最後に白ゴマを入れる。

(5)

(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。》

