

-FREE-

イベントで人気の豚生姜焼きの作り方

マニュアル



生姜の香りが食欲をそそります！
ご家庭の味でイベントに参加しませんか？



材料



豚肉：人数ぶん



サラダ油



たまねぎ(お好みで)



しょうが(チューブでもOK)



調味料(塩コショウ、醤油、みりん、調理酒、砂糖)

①調味料をあわせて「たれ」を作ります！

生姜焼きのたれを作ります。

上記調味料と、しょうが、たまねぎ等を混ぜます。

※たまねぎは後から付け合せにしても OK です！



②鉄板を温めます。

油がなじんできた所で豚肉を乗せ、焼き始めましょう！



③ ある程度火が通ったところで、①のたれも加えて焼きはじめます。

たれの香りとお肉の「ジュージュー」という音が食欲をそそります！

④ お肉全体に火が行き渡ったら、お皿に盛りつけて完成！



-ワンポイントアドバイス-

豚を使った料理は、応用が聞くので重宝します！

例：豚平焼/豚丼/肉野菜炒め/チンジャオロースなど

■詳細は弊社 HP「豚の生姜焼き機レンタルページ」をご確認下さい！

QR コード	
URL	http://event21.co.jp/mat274_piggrill.htm