

鯖のなべ照り焼き

【トレハ®の効果】

- 1 照り焼きのタレが落ちにくく、ツヤよく仕上がります。
- 2 魚の臭みを抑え、身がやわらかくなります。

【配合目安】

照り醤油に対してトレハ17%を加える。



料理考案・制作／政木信昭クッキングスクール
校長 政木信昭氏

材 料

【4人分】

照り醤油	鯖(上身)	4切れ
	小麦粉	少々
	サラダ油	大さじ1
	醤油	大さじ4
	砂糖	大さじ2
	トレハ®	大さじ2
	酒	大さじ1
	みりん	大さじ1

作り方

- 1 鯖は小麦粉をまぶし余分な粉をはらい、1~2分間おく。
- 2 フライパンにサラダ油を入れて熱し、①の鯖の皮の方を下にして入れ中火で焼き、きれいな焼き色がついたら返して両面を焼く。
- 3 たまった油を取り除き、分量の照り醤油を加え、蓋をして弱火で4~5分間蒸し焼きにする。この間、1~2回身を返して味を含ませる。

◎照り醤油の乗りの比較 (調理直後)



トレハ使用

トレハ不使用

トレハ使用品は、よりタレがしっかりと乗りツヤ感があります。

当社での試作例です。条件は貴社設備等に合わせて適宜ご検討ください。
※「トレハ」は日本における林原の登録商標です。