

ちだい 生姜煮

材料（4人分）

| | | |
|--------|------|-----|
| ちだい | 4切 | } A |
| 出汁 | 2カップ | |
| 酒 | 60cc | |
| 濃口 | 60cc | |
| 味醂 | 60cc | |
| 砂糖 | 30g | |
| 生姜 | 適量 | |
| みつば（葉） | 適量 | |



作り方

- ① ちだいは、80度位のお湯で霜降りをして冷水にとり、ぬめり、ウロコ血合などを取り除く。（真子があれば同じ様に）
- ② 鍋にAを合わせ①を焚いていく。
※焚き過ぎない事
- ③ ②を盛り付け、針生姜、みつば（葉）を添える。