

青森県産短角牛ばら肉の冷製仕立て



材 料（4人分）

・短角牛ばら肉・・・80g

〈 塩水の材料 〉

・塩・・・60g

・水・・・1ℓ

・紹興酒・・・20cc

・うまみ調味料・・・40g

・黒コショウ・・・5g

・みかんの皮（陳皮）・・・1g

・八角・・・6個

作 り 方

1. ばら肉を5cmにカットしてタコ糸で縛る。
2. 塩水を作り、ばら肉を一晩漬ける。
3. 2から引き上げ水気を切り、まんべんなく焼いた後、塩水で6時間煮込む。
4. 一晩さまして1mm間隔でスライスする。