

しずまえ太刀魚オクシズ煮



~produced by 萬福酒家~

材料	(1人前分) ・太刀魚 200g ・だし 540cc ・しょうゆ 大さじ3 ・サラダ油 少々 ・砂糖 大さじ3 ・みりん 大さじ3	・にんにく 1かけ ・赤ピーマン 1/2個 ・ピーマン 1/2個 ・花椒粉 ・料理酒 ・片栗粉
作り方	<ol style="list-style-type: none">1、太刀魚の内臓を取り除き、塩で洗う。2、太刀魚を食べやすい大きさに切る。3、酒、塩、花椒粉で下味をつける。4、フライパンに油を入れ熱する。5、太刀魚に片栗粉をまぶして、両面焼く。6、油を捨ててから、にんにくを炒め、だし、砂糖、しょうゆ、花椒粉で味を調べ、太刀魚を煮る。7、最後に水とき片栗粉でとろみをつける	
おいしく作るコツ	敬意をもって食材を取扱うこと！食べる方に感謝の気持ちを込めて作ること！	
こだわった点	しずまえの太刀魚と、オクシズ(井川)のにんにく、折戸茄子を使用しました。静岡で入手可能な調味料を使って本場中国の味を表現しました！	
店舗情報	静岡市葵区常磐町1-1-3 グリフィンビル1階 Tel:054-272-8998	