



## ぶり照焼



材料(10人分)

ぶり		700	g
醤油		100	g
みりん		80	g
酒		25	g
みょうが	薄切り	50	g
大根	細切り	100	g

### 作り方

- ◆ 事前調理
  1. ぶりをたれに漬け込む
  2. 漬け込んだぶりの表面をさっと焼く
  3. 急速冷却する
  4. フィルムにぶり、調味液を入れ、真空包装する
  5. 加熱調理 80℃×20分
  6. 急速冷却し、保存する

- ◆ 提供当日
  1. 提供加熱をする
  2. 盛付け、提供

※ 加熱温度、時間は目安です。施設の基準をクリアしてください  
 ※ 文章、データの無断転用、転載は一切禁止させていただきます



(株)中松 真空調理システム開発室  
[TEL:053-441-3725](tel:053-441-3725)