

穂禮上海 鎮江黒酢の黒豚酢豚

キットに入っている材料

- 豚肉（揚げ済み）
- 山芋（衣付き）
- タレ

ご用意頂く材料

- 片栗粉
- サラダ油

①タレを取り出す際、こぼさないようご注意ください。

入れる材料（1食分）

火力

1

二度揚げする
(180℃で2分)

- サラダ油
少し浸かる程度
- 豚肉
- 山芋

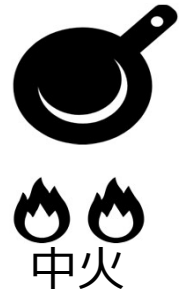


カリッとしたら取り出してよく油をきる

2

材料を合わせる

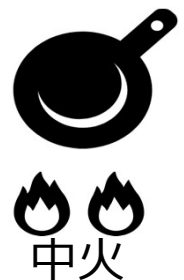
- タレ
- 豚肉
- 山芋



3

とろみをつける

- 片栗粉 大さじ0.5
- サラダ油* 大さじ1



完成

