

## さわらの中華ねぎソース

春告げ魚の鯖（さわら）を使用したやさしいメニューです。

ジャンル

中華



## さわらの中華ねぎソース

### 材料

鯖切り身  
酒  
食塩  
万能葱  
長ネギ  
中華ねぎソース

### 作り方

#### 【準備】

1. 万能葱は小口切りに、長ネギは白髪葱にカットし水にさらしておく。
2. 鯖切り身に食塩、酒をふりかけ、10分程置き味をなじませる。

#### 【調理】

1. スチコンをスチームモード80～85℃・15分間に設定をし、ホテルパンに置いた鯖に中華ねぎソースをかけて加熱する。
2. 1を容器に盛り付け、白髪葱、万能葱をかけ完成。

#### 《調理時における特記事項》

鯖は鮮度の良いものを使用します。また他の魚介類でも応用可能です。

#### 《提供時における特記事項》

鯖だけをスチームモードで蒸し上げ、後から中華ねぎソースをかける形でも問題ありませんが、その場合蒸した汁をソースと合わせるとより美味しくなります。

### 調理時間

8分

分量

8人分

### 製品番号・製品名



季節

商品部類

中華たれ

35557中華ねぎソース