

伝統熏魚（タラの香料煮）

< 材料 >

タラ 適量

< 下味調味料 >

紹興酒 適量

醤油 適量



< 煮込み調味料 >

水	5 0 0 0 g	乾燥唐辛子	少量
紹興酒	1 5 0 0 g	八角	8 0 g
塩	5 0 0 g	桂皮	5 0 g
上白糖	4 0 0 0 g	ローリエ	少量
生姜の皮	3 0 g	五香粉	5 0 g
蔥の頭	3 0 g		

■作り方

1. タラは一口大の厚めの薄切りにし、下味調味料を振りかける。
2. 鍋に水からローリエまで入れ沸かし泡立つまで煮詰める。
3. 煮詰まれば香辛料を取り出し、五香粉を加える。
4. 鍋に油を入れ、高温にし、1 を上げる。火が通れば、温度を上げ濃いきつね色に揚げる。
5. 3 に揚げた 4 を加えさっと煮込み取り出す。
※余った煮汁、香辛料はとっておき、次の煮汁を作ったときに足していく。
6. 器に盛り付ける。