豚の角煮

材料	豚バラブロック１キロ～２キロくらい 醤油３：砂糖１：酒１（砂糖は出来たら三温糖かザラメがよい） 生姜 ねぎ
作り方	・豚バラを塊のまま水から３０分～１時間ゆでるこの時生姜の皮、ねぎの青い所を一緒に入れるとにおい消しになる。 ・その間にあくと油を取る（カップ１杯くらいの水を入れると温度が下がって油が取りやすくなる） ・時間があったらゆであがった豚肉をトレーに入れ、上から重石をして１時間以上置く（こうしておくと油の部分がしまって崩れにくいし出来上がりもきれい） ・砂糖、醤油、水、あれば酒、しょうがの薄切り、を鍋に入れて１口大に切った豚バラを入れ弱火でじっくり煮る。 ・最初から濃い味にすると煮詰まるので薄めにして時間をかけて煮詰める。この時にも油を取る。

メモ
○
○