



① 三角油揚げは均等にスライスになるように切る

(上写真は一例)

② フライパンを弱火で加熱し、油をひかずに、①の油揚げを両面焼き色がつく程度に焼く
(下写真)

③ 予め合わせておいたタレを加えて、満遍なく混ぜ合わせて完成



【材料二人分】

① 三角油揚げ	2枚	
② キャベツ	適量	
以下 合わせタレ		1Point!
③ 醤油	大さじ2	豚肉の生姜焼のように、タレにつけ込む必要が無いので、簡単に調理できます。 三角油揚げは、タレがしみ込みやすいので、タレは薄めに合わせるのがPOINT
④ みりん	大さじ1	
⑤ 酒	大さじ1	
⑥ しょうが	適量	
※⑦ 水	大さじ2	

いろいろな味の市販の焼肉ダレで焼くと、お好みの味が簡単に出来ます。

〒018-0711

秋田県由利本荘市岩谷町字十二柳117
佐々木商店 責任者 佐々木誠
URL <http://www.aburaage.net/>

工場 秋田県由利本荘市岩谷町字日渡18-1
TEL 0184-65-3061 FAX 0184-65-3686
E-mail info@aburaage.net