

鹿追駐屯地 豚丼

誰もが好きな肉と丼の組み合わせ。
豚のバラ肉を使用した豚丼は、リクエストの最も多い人気メニューです。

鹿追駐屯地業務隊



材料（1人分）

精白米	140 g
強化精麦	15 g
豚丼用豚バラ肉	140 g
サラダ油	2 g
醤油	6 g
上白糖	4 g
みりん	2 g
豚丼のたれ	10 g
千切紅生姜	10 g

作り方

- 1 豚肉は醤油・上白糖・みりに漬けておく。
- 2 漬けた豚肉をサラダ油で焼く。
- 3 丼にご飯を盛り、豚肉、タレ、生姜の順に盛り付けをする。

★コツ・ポイント

豚肉は薄めなので焦げないように注意してください。