

・チャーシューレシピ

※このレシピは僕自身が「こんな感じかな」と思っている物ですので絶対に正解という訳ではありません！！

十人十色の好みがあるようにレシピの正解も何通りもあります。

ご自身で色々アレンジしてみたりして納得のいくレシピを完成させて下さいね！！

・分量

濃口醤油	500cc
酒	300cc
本みりん	150cc
水	500cc
砂糖	70g(上白糖より三温糖やザラメをオススメします)

お肉	800g～
長ネギ	2～3本分(青い部分を使います)
にんにく	1玉
しょうが	1株(大体50gですかね)
しいたけ	4～6本

ラード 250g～

1回目は塩気が強く仕上がると思います。

少し手間がかかりますがこのタレを冷凍して保存し、

また機会があったら2回目、3回目・・・と何回か作ってみて下さい。

作り込む程に角が取れたまろやかな風味が出てくるようになり

ラーメン屋さんにも負けない位のおいしいチャーシューになると思います。