



ハッシュドポークコロツケ

【推奨部位】

ロース もも

薄切りの豚肉を何層にも巻いて作るポークコロツケ。日本産豚肉なら、薄切りにしても柔らかく、ジューシーな仕上がりになります。

材料

豚薄切り肉(もも)：8枚(約220g)
ハッシュソース：240ml
バターライス：120g
小麦粉、溶き卵、パン粉：各適量
揚げ油：適量

作り方

1. 豚肉を広げて、2枚並べる。冷たいハッシュソースとバターライスを各1/4量のせ、巻く。これを4本作る。表面に塩、コショウをする。
2. 冷蔵庫でしっかりと冷やし、固める。
3. 表面に小麦粉、卵、パン粉を順につけ、170度の油で揚げる。



排骨火鍋

【推奨部位】

ばら

下味を付けて揚げるだけで十分においしいばら肉ですが、さらにスープに入れば、日本産豚肉の旨味が溶け出し、コクのある味わい深い一品に。

材料

豚スペアリブ：400g
調味料A
しょう油：45ml
紹興酒：45ml
カレー粉：小さじ2
塩、コショウ：各少々
ニンニク、しょうが：各1片
片栗粉：適量
揚げ油：適量
中華スープ：800ml
大根、セロリなど：適量

作り方

1. ニンニク、しょうがをスライスする。大根とセロリは一口大の乱切りにする。
2. ボウルに調味料Aを入れ、スペアリブを漬け10分おく。
3. 2. のスペアリブを取り出して、片栗粉をまぶして180度の油で肉に火が通るまで揚げる。
4. 鍋にスープを沸かし、小さく切った野菜を入れて野菜に火が通るまで煮る。3. を加えて、塩少々で味を調える。

Japanese Pork

Safe, high quality Japanese pork

