

銀 龍

「ちゃんちゃん焼き」レシピ



材 料		分量
銀龍		60.00 g
鮭(2切れ)		200.00 g
キャベツ		100.00 g
玉葱		50.00 g
ししとう		6.00 本
しめじ		40.00 g
水		10.00 ml

手 順



写真の食材は2人前です。



鮭を4等分に切ります。



具材を鍋（又はフライパン）にうすく油をひき盛りつけます。



③にたれと水を加えます。



フタをして6~8分加熱して火を通します。



具材に火が通ったら軽く混ぜて完成です。



Kinryu Foods

キンリューフーズ株式会社