



こんなに簡単 料亭の味 金目鯛の煮付け★ by yamita



元板前の弟、直伝！調味料は3つだけ！水は入れないのが本格派！家庭向けにアレンジ ＊10.11.3話題入り感謝＊



コツ、ポイント

※何と言ってもポイントはお酒をドバツと入れること！ ※お好みで生姜のスライスを入れて煮てください。 ※煮付けの基本は同じなので、鯛、鰯、カワハギなどの魚でもOKです。

材料：(4人分)

金目鯛(切り身でも)

4尾

酒	150 c c
砂糖	大さじ4
醤油	100 c c

このレシピの生い立ち

元板前の弟に教えてもらいました！

1. フライパンにお酒、砂糖を入れ煮立たせ、その中に金目鯛を並べ、醤油を加える。
2. アルミホイルで落し蓋をし、フライパンの蓋を少しずらして被せ、一煮立ちさせたら、中火～弱火で10分位煮る(吹きこぼれ注意)
3. 金目鯛が煮えたら、魚を取り出し、煮汁を少しとろみがつくまで煮詰めて金真鯛にかける。
4. ＊10.11.3皆様のお陰で話題入り出来ました♪心より感謝＊



5. この魚は『きんとき』と言う入手困難な高級魚です。kabanaちゃんの記事で紹介されて存在を知り、先日運よくゲット♪
6. 煮付けにしてみました～♪さすが高級魚～鯛の仲間と言うことで白身で絶品＊ 皆さんも何処かで見かけたら是非♪



<http://cookpad.com/recipe/1092068>

Copyright© COOKPAD Inc. All Rights Reserved.