

鳥羽シーサイドホテルオリジナル商品

美味しく

魚が炊けるんです

(ホテル特製「煮付けのタレ」)



美味しく
魚が炊けるんです

(ホテル特製「煮付けのタレ」)



監修 鳥羽シーサイドホテル
統括料理長 都地宏二

【簡単・美味しい煮魚の作り方】

- ① 鍋に魚・本商品を入れて煮る(中火
※魚を浸す程度(例 魚の切り身2切れ:本商品半分)
- ② ひと煮立ちしたら弱火にし、
シユウガを入れ落し蓋をして5分
- ③ 出来上がり