

## ワラサの照り焼き

2020年9月

### 1 はじめに

冷凍してあったワラサを照り焼きにして食べました。

### 2 料理方法

解凍: 冷凍してあったワラサを自然解凍しました。

#### 【照り焼き】

ワラサは食べやすい大きさに切る。

フライパンに油を引いて両面を焼く。

酒、みりん、醤油、砂糖、ショウガを入れて味をつける。



味は濃いめの方が美味しいです。

味がワラサの身によくしみるよう切り身は薄めに切った方がいいです。

写真では上と右の切り身の厚さはちょうどよいです。

左の切り身は厚すぎます。飾り包丁が入れてあります。

### 3 おわりに

美味しかったです。