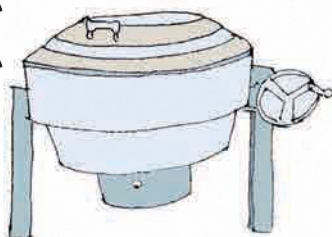


イベント応援レシピ

年末のスーパーのイベント応援！ 100 人分の豚汁

いつも販売でお世話になっているスーパーの年末イベントには大釜で大量の豚汁作り。寒い店頭で皆さんに暖かいひとときを提供。



材料（100 人分）

- ・味噌 3～4 kg
- ・豚バラ肉 3 kg
- ・大根 3 本（大）
- ・里芋 10 kg
- ・人参 20 本
- ・ゴボウ 6 本
- ・コンニャク 5 こ
- ・厚揚げ 10 丁
- ・ネギ 3 束
- ・酒
- ・だしの素 適量
- ・昆布 適量

- 1 大根、人参、里芋はいちょう切りにする。
- 2 ゴボウをさがきにする。
- 3 ネギはみじん切りにする。
- 4 厚揚げ、コンニャクは細かく切る。
- 5 豚バラ肉は 2～3 cm に切る。
- 6 大釜に湯を沸かし、最初に
1 の里芋を入れる。
他の野菜は里芋の煮え具合をみて入れる。
- 7 煮汁を別鍋にとって、5 の豚バラ肉をさっと茹でて、肉をほぐしてから大釜に入れる。
- 8 4 の厚揚げ、コンニャクを入れる。
- 9 2 のゴボウを入れる。
- 10 酒、だしの素を入れて、最後に味噌を溶き入れて味を調える。

