

# ぶりの照り焼き

さかな

## 材料

15人分

ぶり切り身 80g	15切
砂糖	50g
醤油	180cc
料理酒	150cc
みりん	180cc

A



## 作り方

ホテルパン 25mm・アミ

1. Aの調味料を合わせ火にかけておき、冷めたらぶりを約20分程漬ける。
2. ホテルパンにアミを乗せ1.のぶりを並べ、**ホットエアー**で**200℃ 8分**焼く。
3. 出来上がる1~2分前に1.の調味液をハケで塗る。

## 栄養量

1人分

熱量	264kcal
たんぱく質	17.9g
脂質	14.1g
炭水化物	9.9g
塩分	1.5g