

ペットボトルチャーシューの作り方

20250405 H.Miyata

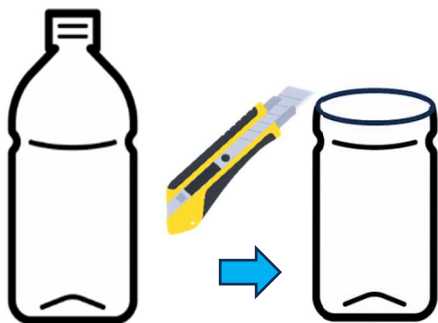


豚モモ肉を調理用のタコ糸でペットボトルに入る太さにギリギリと縛り上げる。

鍋たっぷりの水で約50分、浮いたアクをすくいながらじっくり煮沸する。

*** 必ず冷水から温め始めること。**

その間に空のペットボトルの上部をカッターナイフで切り取っておく。



ゆであがった肉塊を熱いうちに糸を巻いたままペットボトルに入れ、隙間に醤油を注ぎ込む。

*** 醤油以外の調味料は絶対に使わない。**
シンプルな味に仕上げるのが秘訣です。

そのまま4時間ほど待てばできあがり。

豚肉をゆでたお湯は豚肉のうま味が出ているのでラーメンのスープなどに、醤油は再度チャーシューを作る時に使えます。

