

Donburi thịt heo

Chọn gạo:

WHITE

Chọn menu:

REGULAR

Nguyên liệu (phần cho 4-5 người)

Gạo trắng.....	3 cup
Thịt lợn thái lát.....	400 g
Hành tây.....	1 củ
Ớt đỏ.....	Lượng thích hợp
Dầu ăn.....	1/2 thìa cà phê
Bột Paprika.....	2 thìa cà phê
Hành lá.....	Một chút
Rau mùi.....	Lượng thích hợp
Chanh.....	Lượng thích hợp
Nukumamu.....	Lượng thích hợp
A)	
Muối.....	Một chút
Tiêu.....	Một chút
Oyster sauce.....	1 thìa cà phê
B)	
Rau diếp.....	Lượng thích hợp
Dưa chuột.....	Lượng thích hợp
Cà chua.....	Lượng thích hợp
Thời gian nấu.....	51 phút



- 1 Vo gạo và cho nước vào đến vạch số 3 của chế độ "WHITE RICE".
- 2 Nhấn phím "RICE SELECTION" và chọn "WHITE". Nhấn phím "MENU SELECTION", chọn "REGULER", sau đó nhấn "START / REHEAT".

- 3 Sau khi nấu chín, trộn và đảo đều
- 4 Cắt thịt lợn thành miếng có kích thước nhỏ, thêm A vào và trộn đều. Hành tây cắt thành lát mỏng và cắt ớt đỏ thành từng miếng.
- 5 Chiên 4 với dầu ăn, cuối cùng thêm Nukumamu vào, sau đó trộn đều và giảm nhỏ lửa.
- 6 Cắt rau quả B với độ lớn vừa ăn.
- 7 Bày đồ ăn ra bát, rắc vào một ít ớt bột, đặt lên trên hành lá thái và rau mùi thái nhỏ cùng với 5.
- 8 Cho 6 và chanh vào

- Mỗi lần chiên phần ăn tương ứng với 3 cup
- Trong ảnh chúng tôi dự định sử dụng rau diếp lá đỏ