さわらの中華風ピリカラ焼き

材料（１人分）			作り方
さわら	切身40ｇ		たっぷりと下味をつけた後にキッチンペーパーをひいて焼く。 （目安　220℃　８～１２分）
しょうが	0.25ｇ	下味	
しょうゆ	1.5ｇ	下味	
酒	2.5ｇ	下味	
トウバンジャン	0.15ｇ	下味	
ごま油	0.8ｇ	下味	