魚の生姜風味焼き

材料（４人分）		切り方	作り方
タラ	4切れ		①タラに下味をつけ、オーブンで焼く。(目安：220℃15分) ②Aを煮てたれを作り、焼いた魚にかける。
生姜	1かけら	下味	
酒	5g	〃	
しょうゆ	6g	〃	
昆布	出し昆布	A	
しょうゆ	12g	〃	
三温糖	8g	〃	
ねぎ	6g	〃	
酢	8g	〃	
生姜	4g	〃	