

「イナゲルたれ次郎」使用 エビチリ

イナゲル たれ次郎 が おいしさを提供 します

外観(見栄え)を改善して おいしさ向上 …

- ・ 白濁しない透明感のあるソースをつくります。
- ・ エビから流れ落ちない絡みのよいソースをつくるため作りたての状態が持続します。



<配合>	<下ごしらえ>
A. 具材 エビ……………800g 塩……………5g 片栗粉……………40g 卵白……………80g 紹興酒……………50g	・ エビに塩、片栗粉をもみこみ、ぬめりや臭みを取る。 ・ エビを水洗いして塩、紹興酒、卵白をもみこむ。 <作り方> 1. 下ごしらえしたエビをホテルパンに入れ、スチームモード 85℃で 10 分加熱する。
B. 炒める具材 油……………90g みじん切りにんにく……………40g みじん切り生姜……………90g	<調理モード> スチームモード 温度 85℃ 湿度 100% 10分
C. チリソース(仕込み重量 1000g) イナゲル たれ次郎……………40g 豆板醤……………40g グラニュー糖……………82g 塩……………17g グルタミン酸ナトリウム……………40g ケチャップ……………216g 2 倍濃縮酢……………90g 鶏がら粉末……………36g 水(蒸発分含む)……………400g	2. フライパンを火にかけ、B. の材料(にんにくと生姜)を炒める。 3. <u>イナゲルたれ次郎</u> 以外のチリソースの材料を鍋に合わせる。 4. 3を加熱する前に <u>イナゲルたれ次郎</u> を分散し、炊き上げる(沸騰1～2分)。 5. 1で蒸しあがったエビを取り出し、2, 4と絡める。

- 注意 1. たれ次郎を水溶きして使う場合は、たれ次郎に対して3倍量以上の水を使用してください。
(片栗粉に比べて、水溶きで粘度が発現します)
2. 片栗粉と併用して使用する場合は、たれ次郎の半分量を片栗粉に置き換えてください。

作りたての透明感を維持する『イナゲル たれ次郎』の たれ



片栗粉 使用

イナゲルたれ次郎 使用

- 片栗粉 と イナゲルたれ次郎 を使用したたれを、冷蔵 1 晩おいて比較しました。

イナゲルたれ次郎は、片栗粉に比べてトロミ、ツヤを維持しています。