

「イナシヨク プチドリッブ」使用 八宝菜

イナシヨクプチドリッブ の効果

- まぜるだけで簡単にトロミがつき、スチコン加熱であんかけが作れます。
- 具材からのドリッブを抑制し、おいしさ(食感、味)が向上します。
- 食材のツヤを向上させ、見栄え良い料理に仕上がります。



<配合>

ホテルパン2/3 (65mm) 1枚分
白菜・・・・・・・・・・・・・・500g
チンゲンサイ・・・・・・・・・・200g
たけのこ(ゆで)・・・・・・・・200g
にんじん・・・・・・・・・・・・・100g
生しいたけ・・・・・・・・・・・・・8枚
豚薄切り肉・・・・・・・・・・・・・300g
むきエビ・・・・・・・・・・・・・・200g
いか・・・・・・・・・・・・・・・・・200g
酒・・・・・・・・・・・・・・・・・大さじ1×2
片栗粉・・・・・・・・・・・・・・大さじ1×2
塩・・・・・・・・・・・・・・・・・小さじ1×2
○鶏がらスープの素(顆粒)・・7g
○塩・・・・・・・・・・・・・・・・・2g
○酒・・・・・・・・・・・・・・・・・60g
○砂糖・・・・・・・・・・・・・・・・・9g
○薄口しょうゆ・・・・・・・・・・27g
○オイスターソース・・・・・・・・18g
○こしょう・・・・・・・・・・・・・・適量
○片栗粉・・・・・・・・・・・・・・24g
水・・・・・・・・・・・・・・・・・600g
イナシヨクプチドリッブ・・・10～15g
ごま油・・・・・・・・・・・・・・・・・適量

<下ごしらえ>

1. 分量の水にイナシヨクプチドリッブをとき、しっかり混ぜておく(トロミがつきます)。
2. 野菜の下準備をする
白菜を4cm そぎ切り、チンゲンサイ4cm 幅、たけのこ・にんじんを4cmの短冊切り、しいたけを4つに切る。
3. 豚薄切り肉を5cm幅に切る。
4. むきえびは背わたをとり、いかは一口大に切る。

<作り方>

1. 豚薄切り肉をボールに入れ、酒大さじ1・塩小さじ1・片栗粉大さじ1を入れ混ぜ合わせる。
2. むきエビ・いかをボールに入れ、酒大さじ1・塩小さじ1・片栗粉大さじ1を入れ混ぜ合わせる。
3. ホテルパンに白菜・チンゲンサイ・たけのこ・にんじん・しいたけをいれる。
4. 別のホテルパンにオープンシートを敷いて、1の豚肉、2のエビといかを並べる。
5. 別のホテルパンに、下ごしらえで作ったイナシヨクプチドリッブをといいた水を入れ、○の調味料(鶏がらスープ・塩・酒・砂糖・薄口しょうゆ・オイスターソース・こしょう・片栗粉)を加えよく混ぜ合わせる。
6. スチームコンベクションオープンを下記の条件で予熱し、予熱が完了したら3・4・5のホテルパンを投入する。



<調理モード>

スチームモード

温度 100℃ 15～20分

※加熱時間は、具材に火が入るまでに調節して下さい。

7. 途中 10分で、3の野菜のホテルパンと、4の豚肉・エビ・いかのホテルパンを取り出す。野菜はザルで水気を切る。
5のあんかけのホテルパンは、あんをゴムベラなどで混ぜ、スチームコンベクションオープンに戻す。
8. 加熱終了後、あんかけのホテルパンを取り出し、水気を切った野菜と、肉・エビ・いかを混ぜ合わせる。

※イナシヨク プチドリッブは特許製品です。

* この処方は当社研究室での試作例を示したものです。 実際の条件は試作・確認の上でご決定願います。