

「イナショクプチドリップ」「イナゲルたれ次郎」応用例 スチコンでできる簡単あんかけ

●プチドリップを添加すると・・・

片栗粉が沈まなくなり、スチコンで簡単にあんかけが作れます！

片栗粉のみ



プチドリップ添加

プチドリップ添加により沈殿が抑えられるため、スチコン加熱だけで簡単にあんかけが作れます。
(別の鍋であんかけを作る必要がありません)

【応用例】八宝菜のあんかけ

＜材料（一人分）＞

イナショクプチドリップ	20g	
片栗粉	40～45g	★下記
鶏がらスープの素	15g	
酒	25g	
塩	10g	
砂糖	20g	
水(蒸発量含む)	950g	



出来上がり例

＜作り方＞



①調味料を合わせた所に、プチドリップ、片栗粉を軽く粉体混合して添加します。



②片栗粉が均一に混ざり、とろみが出てくるまで攪拌します。
(30分程でトロミがつきます)



③スチームコンベクションで具材を調理するときにあんかけも加熱します。
(芯温80℃以上まで加熱)
(下記に 注意1)



④あんかけを軽くかき混ぜて、温かいうちにあんかけと具材を絡め、盛りつけします。

★ クックチルなど、料理を冷蔵保存する場合には・・・

片栗粉 を「たれ次郎」に置き換えることをお勧めいたします。

＜材料（一人分）＞

イナショクプチドリップ	20g
イナゲルたれ次郎	40～45g
鶏がらスープの素	80g
酒	360g
塩	40g
胡椒	10g
水(蒸発量含む)	500g

＜冷蔵2日後のあんかけの様子＞



冷蔵保存時の老化を抑え、透明感が続きます。

注意1；スチコンの条件が高温で、あんかけ表面に“膜”が生じてしまう場合は、乾かないように蓋をして下さい。

※イナショク プチドリップは特許製品です。

*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。

PD-009