

2024 おせちの作り方

北京ダック



※タレはよく振ってご使用下さい。

※白ネギとキュウリは付属野菜詰め合わせのパックに入っています。

●白ネギとキュウリは細切りにして水にさらし、キッチンペーパー等で水気を取っておきます。

●タレ(A)1ヶ(甜麵醬^{テンメンジャン})は、そのまま小鉢等に移します。

調理① フライパンに油を薄くひき蓋をし、弱火で肉の両面を焼き、火を通します。食べやすい厚さにスライスします。

② 薄餅(皮)^{ポーピン}は、重ねたまま蒸し器で2～3分位蒸します。

③ 皿に、白ネギ・キュウリ・①・②を盛り付けます。

【お召し上がり方】

薄餅(皮)^{ポーピン}に甜麵醬^{テンメンジャン}をスプーンで薄くぬり、白ネギ・キュウリ・肉を包み、お召し上がり下さい。

《保存方法》

・ダックの肉/東坡肉の肉・タレ(A)・(B)/エビマヨのエビ・タレ(B)/コーンスープのタレ(A)は、冷凍保存して下さい。(作る時は解凍してからお使い下さい。)

その他は冷蔵保存して下さい。

※合成保存料等を使用していないので、1月3日までにお召し上がり下さい。

—— おせち 付属野菜 詰め合わせは ——

「北京ダック」に白ネギ 2本・キュウリ 1本

「東坡肉」にチンゲン菜 1株・青ネギ 2本・生姜 2枚

豪華海老のマヨネーズソース



※ タレはよく振ってご使用下さい。

● マヨネーズソースをからみやすくする為、エビの背をさらに深く切ります。

調理① ボウル等にタレ(A)2ヶ(マヨネーズソース)を入れておきます。

② 別のボウル等にタレ(B)1ヶ・エビを入れ、よく混ぜ合わせます。1尾ずつ薄くカタクリ粉(袋入り)をつけ、揚げ油でカリッと揚げます。(揚げすぎるとエビが固くなります。)

③ 熱いうちに①のマヨネーズソースにからめて皿に盛り、カッシュナッツとドライパセリ(袋入り)を散らして出来上がりです。

2024 おせちの作り方

とろとろ東坡肉

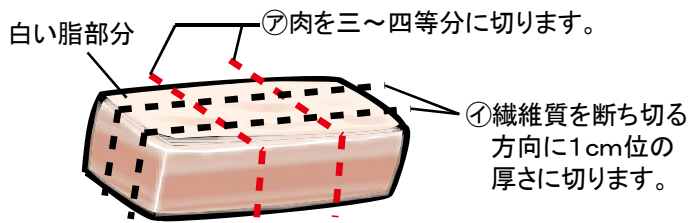
トン ポー ロー



※タレはよく振ってご使用下さい。
※青ネギ・生姜・チンゲン菜は、付属野菜詰め合わせパックに入っています。

- チンゲン菜は根を切り、葉を1枚ずつにはがし、沸騰したお湯(1リットル位)に油(大さじ1杯)と、塩少々を入れサッとゆで、ザルにあげ水気を切り、皿に盛り付けておきます。

- 調理 ① 出来上がりの肉の食感を柔らかくする切り方です。下記の図の様に⑦・①の順に肉を切ります。
- ② 肉が入る鍋に、タレ(A)4ヶ・ネギ・生姜を入れ沸騰させます。火を止め肉を入れ、再度火をつけ中火にし、途中肉を2~3回返しなが、15分位煮込みます。(煮汁はそのまま使います)
- ③ 火を止めネギ・生姜を取り除き、肉を皿に盛り付けます。残りの煮汁にタレ(B)1ヶをよく振って入れ、かき混ぜながら火にかけ、とろみを付けます。肉の上にたっぷりかけて、からしをつけてお召し上がり下さい。



※肉が一部ピンク色になっている場合がありますが、発色現象によるものです。

《保存方法》

- ・ダックの肉/東坡肉の肉・タレ(A)・(B)/エビマヨのエビ・タレ(B)/コーンスープのタレ(A)は、冷凍保存して下さい。(作る時は解凍してからお使い下さい。)

その他は冷蔵保存して下さい。

※合成保存料等を使用していませんので、1月3日までにお召し上がり下さい。

—— おせち 付属野菜 詰め合わせは ——

「北京ダック」に白ネギ 2本・キュウリ 1本

「東坡肉」にチンゲン菜 1株・青ネギ 2本・生姜 2枚

コーンスープ



※タレはよく振ってご使用下さい。

- 家庭の卵2個を溶き卵にします。

- 調理 ① 鍋にお湯600ccとタレ(A)4ヶを入れ、かきまぜながらひと煮立ちさせます。おたま等で手早くかきまぜながら、溶き卵を流しいれ、出来上がりです。

2024 おもてなしの作り方

豪華 海老づくしちらし寿司



※タレはよく振ってご使用下さい。

準備 ・ 米4合は家庭で用意して下さい。

調理① 米4合は少し硬めに炊きます。

- ② 大葉は半分に切ります。タレ(A)2ヶで薄焼き卵を2枚位焼き、細切りにします。エビはペーパータオル等で水気をよく取っておきます。
- ③ 炊き上がった①にタレ(B)2ヶとちらし寿司の具・ごまを入れ、しゃもじで切るようにして混ぜ合わせます。
- ④ 器に盛り、②と甘酢レンコン・とびっこを盛り付け出来上がりです。

油 淋 鶏



※タレはよく振ってご使用下さい。

※便利にお使い頂ける様、2～3人前が2セットになっています。

●ネギと生姜は、混ぜ合わせて袋に入っています。

《2～3人前(鶏肉1袋)の作り方》

- 調理① ボウル等にカタクリ粉(袋入り)1袋を入れ、タレ(A)1ヶでときます。 ※固すぎる場合は少し水を加えて下さい。
- ② 揚げ油を熱し、①を鶏肉にからめカラリと揚げて皿に盛り、ネギ生姜(袋入り)1袋をのせ、タレ(B)1ヶをかけて出来上がりです。

保存 ・ 鶏肉は冷凍保存して下さい。その他は冷蔵保存して下さい。
・ 合成保存料等使用していませんので、1月3日までにお召し上がり下さい。
※冷凍保存後使用される場合、解凍してからお使い下さい。

大エビのチリソース煮



※タレはよく振ってからご使用下さい。

●ネギと生姜は、混ぜ合わせて袋に入っています。

- 準備 ・ エビはハサミで足を切り、殻付きのまま2枚におろして背ワタを取ります。
- ・ 出来上がりの食感を柔らかくする為に、エビの身をフォークでつきます。
 - ・ ボウル等にエビとタレ(A)1ヶを入れ、軽く混ぜて約5分間おき下味を付け、カタクリ粉(袋入り)を薄くまぶしておきます。

- 調理① 揚げ油を熱し、エビをサッと揚げます。(揚げすぎるとエビが固くなります)
- ② フライパンに油(大さじ1杯)を熱し、ネギ生姜(袋入り)をサッと炒め、タレ(B)2ヶを入れ、かきまぜながら①を入れ、とろみがつくまで炒めます。
- ③ 皿にビーフンを飾り、②を盛りつけて出来上がりです。

注)タレ(B)の黒い粒は、唐辛子の種や皮の一部です。

贅沢 筑前煮



※タレはよく振ってご使用下さい。

準備 ・ コンニャク、野菜類は水洗いし、水気を取ります。

- 調理① フライパンを熱し、鶏肉を皮面から焼き、両面焼き目をつけて皿に取り出します。
- ② フライパンをきれいにし、油(大さじ1杯)を熱し、人参・ゴボウ・竹の子・レンコン・コンニャク・しいたけをサッと炒めます。
- ③ 水250cc・タレ(A)1ヶ・タレ(B)2ヶ・①を入れ、沸騰したらアクをしっかり取り中火にし、落し蓋をして時々まぜながら、煮汁がなくなるまで煮込み出来上がりです。

注)ゴボウの性質上、赤色に変色する場合がありますが、ポリフェノールです。品質に問題ありません。

注)レンコンの性質上、変色する場合がありますが、品質に問題ありません。

2024 おもてなしの作り方

年越天ぷらそば



※タレはよく振ってご使用下さい。
※材料は3人前ですので、3等分して下さい。

準備 ・ネギは小口切りにします。
・ゆずは3等分に切っておきます。
・器は温めておきます。

1人前の作り方

- 調理 ① そばは、沸騰したたっぷりのお湯で約1分30秒ゆで、ザルにあげ、湯をしっかりと切ります。
- ② 鍋に1人前につきお湯280ccとタレ(A)1ヶを入れ、ひと煮立ちさせます。
- ③ 温めた器に①を入れ、エビ天・ほうれん草・ゆずをのせ、上から②をかけ、ネギを盛りつけて出来上がりです。

《保存方法》・冷蔵保存して下さい。
・合成保存料を使用していないので12月31日までにお召し上がり下さい。

白切鶏(パ イェイイ)



※ネギソースはよく混ぜてご使用下さい。

- 調理 ① 鶏肉は皮目を上にして、耐熱皿にのせます。ラップをふわっとかけ、電子レンジ(600W)で3分～3分30秒加熱します。
- ② 粗熱を取り、ネギソースが絡みやすいように、鶏肉を麺棒等でたたき、手でほぐします。皮は食べやすい大きさに包丁で切ります。
- ③ 皿に盛り付け寒天(袋入り)をのせ、上からネギソースを回しかけて、出来上がりです。

注)電子レンジにより加熱時間が異なります。

杏仁豆腐



※タレはよく振ってご使用下さい。

準備 ・龍眼(リュウガン)は、食べやすい大きさに切ります。

調理 ① ボウル等に水400ccとタレ(A)1ヶを入れ、混ぜておきます。

- ② パックの杏仁豆腐を2cm角に切ります。器に盛り①を入れ、その上にみかん・龍眼・クコの実を飾り、お召し上がり下さい。

《保存方法》

・冷蔵保存して下さい。
・合成保存料を使用していないので、1月3日までにお召し上がり下さい。