2022 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)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、弱火で肉の両面を焦がさない様に ゆっくり温め、薄くスライスします。
 - (2) 薄餅(皮)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】

ポーピン テンメンジャン

薄餅(皮)に甜麺醤をスプーンで薄くぬり、白ネギ・キュウリ・肉を包み込むように丸めて、お召し上がり下さい。

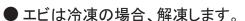
ポーピン

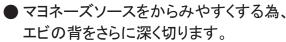
※ 薄餅(皮)の表面に焦げたものがありますが、小麦粉の性質上の 問題で、腐敗ではありません。

《保存方法》

- ・肉とエビと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・キュウリ 「絶品スペアリブ」に青ネギ+生姜 1袋

豪華海老のマヨネーズソース







- 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、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。(揚げすぎるとエビが固くなります。)

2022 おせちの作り方

絶品スペアリブ

- ※ タレはよく振ってご使用下さい。
- ※ 青ネギ+生姜は付属野菜詰め合わせのパックに入っています。
- 出来上がりの肉の食感を柔らかくする為に、肉を水でサッと洗い、 ザルに上げ水気を取り、フォークで肉をさします。
- ※ 肉のドリップが出ている場合がありますが、品質に問題ありません。



- 調理(1) フライパンに油(大さじ1杯)を熱し、スペアリブを入れ、転がしながら焼き目を付け、 皿に取り出します。
 - (2) 鍋に水400cc・タレ(A)2ケ・青ネギ+生姜(袋入り)・①を入れ、沸騰したら中火で蓋をし、 アクや余分な油を取り、15~25分位煮込みます。 (時々かき混ぜながら肉に味を染み込ませます。)
 - (3) 青ネギ・生姜を取り出し強火にし、スペアリブに煮汁をよくからませ照りを付けて、 皿に盛り、上から煮汁をかけて出来上がりです。
- ※煮込み時間は目安です。火力や使用する鍋等により若干異なります。
- ※便利にお使い頂ける様に、材料を2等分にし2回に分けて作る事も出来ます。 その際は、鍋の水250ccで15~20分煮込んでください。

《保存方法》

・肉とエビと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。

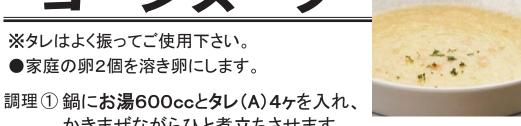
※合成保存料等を使用していませんので、1月3日までにお召し上がり下さい。

おせち 付属野菜 詰め合わせは -「北京ダック」に白ネギ・キュウリ 「絶品スペアリブ」に青ネギ+生姜 1袋

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。



かきまぜながらひと煮立ちさせます。

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。

2022 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。

油料鶏

- ※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。

《2~3人前(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ケでときます。 **※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・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。



大エビのチリソース煮

※タレはよく振ってご使用下さい。

準備・エビは殻つきのままハサミで足を切り、2枚におろして背ワタを取り、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。



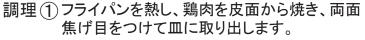
- 調理① 揚げ油を熱し、エビをサッと揚げます。 (揚げすぎるとエビが固くなります。)
 - ② フライパンに油(大さじ1杯)を熱し、ネギ+生姜(**袋入り**)をサッと炒め、**タレ(B)2ヶ**を入れ、かきまぜながら①を入れ、とろみがつくまで炒めます。
 - ③ 皿にビーフンを飾り、②を盛りつけて出来上がりです。

注)タレ(A)の赤い粒は調味料です。

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。 (クワイは別にしておきます)



- 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ケ・タレ(B)2ケ・クワイ・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、変色する場合がありますが、品質に問題はありません。



2022 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。



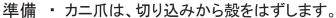
- ・ゆずは3等分に切っておきます。
- 器は温めておきます。



- 調理① そばは、沸騰したたっぷりのお湯で約2分ゆで、ザルにあげ 湯を切ります。
 - 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。

高級茶わん蒸し

※ 材料は4人前ですので、4等分して下さい。 タレの中にだしと卵が入っていますので、よく振ってから 使用します。



三つ葉は3cm位のブツ切りにします。

調理 ① 器に具と**タレ(A)1ヶ**を入れ、ラップをし、蒸気の上がった蒸し器に入れ中火で10~15分蒸します。 表面を静かにおさえて、澄んだ汁が出たら出来上がりです。

注)出来上がり時に、**だし**が表面に浮く場合がありますが品質には問題ありません。

💳 お鍋で簡単調理 🛭

- ① 器に具と**タレ(A)1ヶ**を入れ、ラップをし、鍋に入れます。 器の2分の1位の高さまで水を注いで、蓋をして火にかけます。
- ② 沸騰してきたら、中火にし6~8分位で出来上がりです。

杏仁豆腐

※タレはよく振ってご使用下さい。

準備・龍眼(リューガン)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のサイの目に切ります。器に盛り① を入れ、その上にフルーツ・クコの実を飾り、お召し上がり下さい。



