

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^{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、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)^{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・肉を包み込むように丸めて、お召し上がり下さい。

※ 薄餅(皮)^{ポーピン}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・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



●エビは冷凍の場合、解凍します。

●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、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ヶ・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。

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。
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。



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。



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。

《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。



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)

- 調理① フライパンを熱し、鶏肉を皮面から焼き、両面焦げ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・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。

- 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。

- 準備 ・ カニ爪は、切り込みから殻をはずします。
・ 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。

