

コーン玉子スープ (4人前)



〈材料〉豚肉・80g、しいたけ・2枚、たけのこ・30g、人参・30g、コーン・ $\frac{1}{2}$ 缶、卵・1個、ネギ・少々、中華料理の素・大さじ2、塩・小さじ $\frac{1}{2}$ 、酒・大さじ2、胡麻油・少々、水・4カップ(800cc)

〈作り方〉水を煮たて、せん切りにした豚肉、しいたけ、人参、たけのこ及び、コーンを加え、中華料理の素、塩、酒で調味し、水溶き片栗粉でとろみをつけ、とき卵を1個加え、手早くかき混ぜ、胡麻油、ネギを少々加えて出来上り。



お料理メモ

使いやすい
液状タイプ

中華料理の素

《中華料理専用調味料》

製造元 木戸食品合資会社
兵庫県明石市西新町1丁目17-5

八宝菜 (3~4人前)



〈材料〉豚肉(薄切り)・150g、おきえび・150g、いか・100g、白菜・ $\frac{1}{4}$ 、うずら卵・8個、たけのこ・小 $\frac{1}{2}$ 個、人参・小 $\frac{1}{2}$ 本、しいたけ・中5枚、さやえんどう・10枚 ④中華料理の素・大さじ3、水・1カップ強(225cc)、砂糖・少々

〈作り方〉①熱した鍋に油・大さじ2を入れ、中華料理の素、少々で下味をつけた豚肉、いか、えびに片栗粉をまぶし、強火で炒め皿にとる。②鍋を熱し、油・大さじ2を入れ、人参、白菜、たけのこを炒め、火が通ったら、しいたけ、さやえんどうを加え、さらに炒める。③そこへ①の肉類を加え材料をよく混ぜ合わせた後、④を加えて熱し、水溶き片栗粉を加えて、とろみをつけ、胡麻油を少々加えて出来上り。

野菜いため (1人前)

油で肉・野菜の順で強火で炒め、中華料理の素・大さじ1を加え、炒め上げますと風味のある野菜炒めが出来上ります。



ラーメン (1人前)

中華料理の素・大さじ2に少量のラードを加え熱湯、又はガラスープ270ccで10倍にうすめ、麺、焼豚、ネギ、モヤシ、メンマ等の具を入れると、おいしいラーメンが出来上ります。
(ガラスープを入れる時はラードは入れません)

鶏肉の照り焼き(2人前)



〈材料〉鶏肉(モモ)・2枚(500g)、サラダ油・大さじ2、**①中華料理の素**・大さじ2、砂糖・大さじ2、濃口醤油・大さじ2、酒・大さじ2、みりん・大さじ2、おろし生姜・小さじ1、湯・カップ $\frac{1}{2}$

〈作り方〉**①**フライパンに油・大さじ2を入れ熱し、鶏肉を皮の方から焼き、両面キツネ色に焼き目をつける。**②**余分な油を切り**①**を加え、強火にして汁がなくなると、湯・カップ $\frac{1}{2}$ 入れてふたをし、弱火にして蒸し煮にする。**③**煮汁が少なくなると、鶏肉が煮上がると、冷やして5ミリに切る。

中華風寄せ鍋(2人前)

〈材料〉豚ロース、えび、いか、白菜、しいたけ、絹さや、肉だんご、春雨、水・500cc、中華料理の素・大さじ2~3

〈作り方〉鍋の底に白菜と春雨を敷き他の材料を色ぞりよく並べて、スープを注ぎ、煮えばなをいただきます。



中華風雑炊(2人前)

〈材料〉ご飯・2杯、鶏肉・40g、しいたけ2枚、たけのこ・10g、人参・10g、卵・1個、水・2カップ半(500cc)、中華料理の素・大さじ1、塩・少々、胡麻油・少々

〈作り方〉**①**水を煮たて、せん切りにした鶏肉、しいたけ、人参、たけのこを加え、中華料理の素と塩で調味する。**②**そこへご飯を入れ煮たてから、胡麻油を数滴落とし、とき卵を流し、火を止める。

麻婆豆腐(3~4人前)



〈材料〉豆腐・1丁半、豚ひき肉・100g、長ねぎ・中1本**①**中華料理の素・大さじ2、醤油・大さじ2、砂糖・大さじ1、味噌・小さじ2、水・150cc、豆板醤・少々

〈作り方〉**①**熱した鍋に油・大さじ2を入れ、強火で、ひき肉を炒め、火が通ったら、**①**のたれを加え、よく混ぜ合わせる。**②**それに、さいの目に切った豆腐を加え、煮立ってきたらあらみじん切りにした長ねぎを加え、軽く混ぜ合わせて、水溶性片栗粉を加えて、とろ味をつけ、胡麻油を少々、加えて出来上り。

芙蓉蟹〔かに玉〕(2人前)

〈材料〉**①**卵・3個、かに缶・ $\frac{1}{2}$ ~ $\frac{1}{2}$ 缶、しいたけ・2枚(せん切り)、きざみねぎ・少々**②**水・150cc、中華料理の素・大さじ1、淡口醤油・小さじ1、砂糖・小さじ1、片栗粉・大さじ1、生姜汁、胡麻油、少々

〈作り方〉**①**ボールに**①**の材料を入れ混ぜ合わせる。**②**熱した鍋に油・大さじ2を入れ**①**を加え強火で手早く、かき混ぜ、形を整える。**③**鍋に**②**を煮立てて、あんを作り**②**のかに玉にかけて出来上り。

