

ファンファン

# 璠房の味噌 販売中！



## ご家庭で麻婆豆腐をつくりませんか

### トーチ味噌

100g 700円(税別)

当店一番人気の陳麻婆豆腐のベースでもあります。

#### 陳麻婆豆腐レシピ (1瓶で陳麻婆豆腐大サイズ6人前作れます)

**材料** (牛ひき肉・塩・卵・うま味調味料(味の素)・紹興酒・醤油・水・重曹・ラー油・ごま油・※ネギ油・一味・おろし生姜・おろしにんにく・きざみ葱・一味唐辛子または豆板醤・鶏ガラスープ・水溶き片栗粉・絹ごし豆腐) ※ネギ油⇒多めのサラダ油に(葱の頭・玉葱の芯・生姜の皮・サラダ油)をおよそ20分水分がなくなるまで揚げる※ご家庭では火に注意して調理してください！！

- ①牛ひき肉に下味をつける(卵・塩・うま味調味料・紹興酒・醤油でもみこむ。水・重曹も入れると肉がぷりぷりに。
- ②熱したフライパンに下味をつけた牛ひき肉、本品(トーチ味噌)を入れ、おろしにんにくとおろし生姜をいれる。
- ③鶏がらスープを加え、一味または豆板醤で辛さを調節し、醤油・紹興酒、絹ごし豆腐を投入し、刻み葱を入れたらひと煮たちさせ、水溶き片栗粉でとろみをつける。
- ④仕上げにネギ油・ごま油・ラー油をまわしかけうま味をアップ！

てんめんじゃん

### 甜麵醬

190g 1,000円(税)

甘口麻婆豆腐とジャージャー麺の肉みその味付けに使用しています。

ご家庭では、回鍋肉(ホイコーロー)が簡単にプロの味に仕上げられます！

その他料理にも、多様にお使いいただけます！

### ご家庭のお料理に多様に

#### お使いください♪

開封後はお早めにお召し上がりください。おおよその期限は開封後、冷蔵庫で1か月弱です。



## お土産にもおすすめ！