

料理の葉

献立の幅を広げる調味料



液状

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
 TEL.(078)927-5605

ラーメン (1人前例)

中華料理の素 大さじ2杯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、麵、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)

チャーハン (1人前例)

油で卵・肉・野菜の順で強火で炒め、ご飯を入れて、よく混ぜ合わせ、中華料理の素を大さじ1杯を加え、炒め上げます。お好みにより塩少々を入れていただいても結構です。

鶏肉のから揚げ

鶏肉 300gに対し中華料理の素を大さじ1.5杯を加え手でよく肉を混ぜ合わせ下味をつけます。それに片栗粉をつけ油で揚げます。

八宝菜 (3~4人前)

(材料)
 豚肉(薄切り).....80g こんにん.....1/4個
 むきえび(無塩).....60g しいたけ.....中5枚(50g)
 いが.....1杯(100g) さやえんどう.....10枚
 白菜.....中1枚 中華料理の素
 うずら卵.....8個 A大さじ3杯(45cc)
 たけのこ.....小1/2個 水.....1カップ(200cc)

- よく熱した鍋に油、大さじ2杯を入れ、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。
- 鍋を熱し、油、大さじ2杯を入れ、こんにん、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。
- そこへ①の肉類を加え材料をよく混ぜ合わせた後、Aを加えて熱し、水溶き片栗粉を加えて、とろ味をつけ、胡麻油を少々加えて出来上り。

野菜いため (1人前例)

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

焼肉のたれの作り方 (2~3人分)

(中華料理の素...大さじ3杯 醤油.....大さじ2杯
 砂糖.....〃 2〃 ゴマ油.....少々
 味噌.....〃 1〃 七味とうがらし.....少々)
 以上を混ぜ合せると、大変すばらしい焼肉のたれが出来上ります。ニラレバー炒めや野菜炒めなどにも最適です。

●素材のおいしさを生かしコクのある 献立の幅を広げます。



酢豚 (3~4人前)

(材料)
 豚肉(モモがたまり、又は豚豚肉) ...250g ビーマン.....中2個
 たまねぎ.....中1個 干しいたけ...中3枚
 こんにん.....中1/2本 (水戻し)
 A 中華料理の素大さじ1杯、砂糖大さじ1/2杯
 B 中華料理の素 大さじ2杯、醤油 大さじ1 1/2杯
 砂糖 大さじ3杯、酢 大さじ2杯、水90cc

- 豚肉を2cm角に切り、Aで下味をつけ片栗粉をまぶし、油(170℃)で揚げる。よく熱した鍋に油、大さじ3杯を入れ、乱切りにした野菜類(こんにんを、ゆでておく)を炒める。
- そこへ揚げた肉を入れ、Bのたれを加えて熱し水溶き片栗粉を加えて、とろみをつけて出来上り。

麻婆豆腐 (3~4人前)

(材料)
 豆腐.....1丁半 長ねぎ.....中1本
 豚ひき肉.....100g
 A 中華料理の素 大さじ2杯、醤油 大さじ2杯、
 砂糖 大さじ1杯、味噌 小さじ2杯、水 150cc、
 豆板醤 少々

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

●中国料理はフランス料理と並ぶ世界の二大料理です。中国 5000 年の歴史を経て磨き上げられた料理 その本場のコクと風味が手軽に…!



一般的な中華スープ

肉・野菜を煮立て、最後に中華料理の素と塩で味を整え、ごま油を数滴、落としてでき上り。

コーンたまごスープ (4人前)

(材料)	
豚肉……………50g	中華料理の素…大さじ2杯
しいたけ……………2枚	塩……………小さじ $\frac{1}{2}$ 杯
たけのこ……………30g	酒……………大さじ2杯
人参……………30g	胡麻油……………少々
コーン…………… $\frac{1}{2}$ 缶	水……………4カップ(800cc)
卵……………1個	
ネギ……………少々	

水を煮立て、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。

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杯
鍋の底に白菜と春雨を敷き他の材料を色どりよく並べて、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(240g)	卵……………1個	
鶏肉……………40g	水……………2カップ半(500cc)	
しいたけ……………2枚	中華料理の素……………大さじ1杯	
たけのこ……………10g	塩……………少々	
人参……………10g	胡麻油……………少々	

① 水を煮立て、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、ご飯を入れ煮たつてから、胡麻油を数滴落とし、とき卵を流し、火を止める。

●甘酢あんを使って……。

糖酢鶏肉 (タン ツー シー ロー) (3~4人前)

(材料)		
鶏肉……………350~400g	生姜……………2片	
パイナップル(缶詰)……………2枚		
甘酢あん		
中華料理の素…大さじ1杯	酢……………大さじ2杯	
醤油……………大さじ1杯	水……………1カップ(200cc)	
砂糖……………大さじ2杯	片栗粉……………大さじ1~1.5杯	

① 鶏肉2cm角に切り、中華料理の素、大さじ1杯で下味をつけ、片栗粉をまぶし、油(170℃)で揚げる。

② 鍋を熱し、油、大さじ1杯を入れ、生姜のみじん切りを炒め、パイナップルと揚げた鶏肉を入れ、中火でサツと炒める。甘酢あんを入れ全体にからませる。

麻婆茄子 (3~4人前)

(材料)		
豚ひき肉……………100g	人参……………小 $\frac{1}{2}$ 本	
なす……………5個		

(A) 中華料理の素 大さじ2杯、醤油 大さじ2杯、砂糖 大さじ $\frac{1}{2}$ 杯、味噌 大さじ1杯、水120cc、片栗粉 大さじ1杯、豆板醤 少々

① よく熱した鍋に、油大さじ5~6杯を入れ、6~8等分にした、なすを加えて、しんなりするまで炒め、皿にとる。

② 鍋に油、大さじ1杯を入れ、ひき肉と人参、ピーマンを炒める。

③ そこへ①のなすを戻し、Aを加え、とろみが出るまで煮立て、胡麻油を少々加えて出来上りです。



冷し中華(中華ドレッシング)の配合

●冷やし中華(中華ドレッシング)の配合 (2人分)

中華料理の素…大さじ1杯	中華ドレッシングは、中華風野菜
醤油…………… $\frac{1}{2}$ 杯	サラダ、くらげ、わかめ酢のもの、
砂糖…………… $\frac{1}{2}$ 杯	餃子のたれなど、広範囲にお使い
酢…………… $\frac{1}{2}$ 杯	下さい。お好みに応じて、練洋辛子、
胡麻油……………小さじ1杯	練唐辛子などを添えると、
	一層おいしくなります。

芙蓉蟹 (かに玉) (2人前)

(A) 卵……………3個	(B) 水……………150cc
水……………50cc	中華料理の素…大さじ1杯
かに缶…………… $\frac{1}{2}$ ~ $\frac{1}{2}$ 缶	淡口醤油……………小さじ1杯
干しいたけ……………2枚	砂糖…………… $\frac{1}{2}$ 杯
(せん切り)	片栗粉……………大さじ1杯
きざみねぎ……………少々	生姜汁、胡麻油……………少々

① ボールにAの材料を入れ混ぜ合わせる

② 熱した鍋に油、大さじ2杯を入れ①を加え強火で手早く、かき混ぜ、形を整える。

③ 鍋にBを煮立てて、あんを作り②の、かに玉にかけて出来上り。

青椒肉絲 (チン ジャオ ロー スー) (3~4人前)

(材料)		
牛肉または豚肉……………150g	たけのこ…中1本(130g)	
(細切り、又は薄切り)	干しいたけ…中3~4枚	
ピーマン……………中6個(130g)	(水戻し) (30~40g)	

(A) 中華料理の素 大さじ1杯、醤油 大さじ1杯、砂糖 大さじ1杯、水 90cc、片栗粉 大さじ1杯

① 肉をせん切りにし、中華料理の素、小さじ2杯で、下味をつけ、片栗粉をまぶし色が変わる程度に炒め皿に取り出す。次に鍋をよく熱してせん切りにした野菜類を炒める。

② 野菜が炒めあがったら①の肉を合わせ最後にAのたれを加えて炒めながら全体にからませる。

●中華ドレッシングを使用

棒棒鶏 (冷菜・鶏のごまたれかけ) (3人前)

(鶏もも肉……………1枚(150g)	くらげ(せん切り)……………30g
キュウリ(せん切り)……………1本	サラダ菜……………2枚)

① 鶏もも肉は熱湯で約10分間ゆでて、くらげの太さに手でさいておく。

② 器にサラダ菜を敷いて、鶏肉、キュウリ、くらげを盛り、中華ドレッシングをかけて出来上り。