



用米油做的美味飯菜！ OSAKA 萬博飯



つの
築野食品工業(株)

材料・分量〔4人份〕

- ・米……………2合(300g)
- ・竹輪……………2条(65g)
- ・魔芋……………50g
- ・櫻花蝦(乾燥)……………10g
- ・紅姜……………20g
- ◎酒……………大匙2
- ◎味醂……………大匙1
- ◎濃縮高湯調味料……………小匙1
- ◎盐……………小匙じ1/2
- ・**稻米油**……………小匙1
- ・**醬汁**(見下方參考)……………適量
- ・青海苔……………適量

做法

1. 把米洗淨瀝乾，放入煮飯鍋內，加入稍微低於水位綫的水，浸泡30分鐘以上。
2. 竹輪切成5mm厚的半圓片；魔芋切成1.5cm見方的塊狀，用廚房紙吸乾水分。
紅姜稍微擠乾，切粗末。
3. 把步驟①的米加入②的材料和所有調味料(酒、味醂、濃縮高湯調味料、盐、**米油**)，
拌勻后炊煮。 ※不要把櫻花蝦和青海苔混進去。
4. 煮好后將飯拌一拌盛入碗中，撒上**醬汁**和青海苔即可完成♪

美味的 新發現！？

自製！ 「醬汁天婦羅花」的做法♪

4人份

- ★低筋麵粉/澱粉……………各 2大匙
- 伍斯特醬……………2大匙
- 水……………1大匙
- 醋……………1/2小匙
- 盐……………少許
- ・**米油**(用于油炸)……………適量

1. 在碗中放入★的麵粉，加入○的調味料，攪拌至無顆粒狀態。
2. 將調好的①用筷子滴入加熱后的米油中，使其成小顆粒狀炸至熟透后撈起，瀝乾油分。

