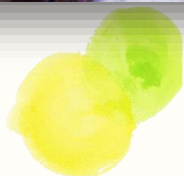
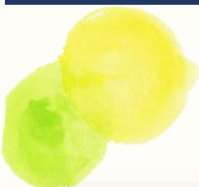




用稻米油做的美味饭菜！ OSAKA 万博饭



つの
築野食品工業(株)



材料・分量〔4人份〕

- ・米……………2合(300g)
- ・竹轮……………2条(65g)
- ・魔芋……………50g
- ・樱花虾(干燥)……………10g
- ・红姜……………20g
- ◎酒……………大匙2
- ◎味醂……………大匙1
- ◎浓缩高汤调味料……………小匙1
- ◎盐……………小匙じ1/2
- ・**稻米油**……………小匙1
- ・**酱汁**(见下方参考)……………適量
- ・青海苔……………適量

做方

1. 把米洗净沥干, 放入煮饭锅内, 加入稍微低于水位线的水, 浸泡30分钟以上。
2. 竹轮切成5mm厚的半圆篇; 魔芋切成1.5cm见方的块状, 用厨房纸吸干水分。
红姜稍微挤干, 切粗末。
3. 把步骤①的米加入② 的材料和所有调味料(酒、味醂、浓缩高汤调味料、盐、**稻米油**), 拌匀后炊煮。 ※不要把樱花虾和青海苔混进去。
4. 煮好后将饭拌一拌盛如碗中, 撒上**酱汁**和青海苔即可完成♪

美味的 新发现! ?

自制!

4人份

「酱汁天妇罗花」的做法♪

- ★低筋面粉/淀粉……………各 2大匙
- 伍斯特酱…………… 2大匙
- 水…………… 1大匙
- 醋……………1/2小匙
- 盐……………少许
- ・**稻米油**(用于油炸)……………適量

1. 在碗中放入★的面粉, 加入○的调味料, 搅拌至无颗粒状态。
2. 将调好的①用筷子滴入加热后的稻米油中, 使其成小颗粒状炸至熟透后捞起, 沥干油分。

