

干し貝柱や干し海老などをふんだんに使った贅沢な中華調味料。そのまま酒の肴としてもいただけます。



分量

出来上がり1900g

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	コンビ	0%	15分	200℃
2	コンビ	0%	40分	220℃

材料（出来上がり1900g）

<材料a>

煮干し（頭とワタを取る）	60g
干し貝柱	240g
干し海老	120g
水	600cc

<材料b>

タマネギ（粗みじん切り）	3個
ニンニク（粗みじん切り）	6片
サラダ油	600cc

<材料c>

牡蠣（塩でもみ洗いする）	120g
生ハム（粗みじん切り）	120g
唐辛子（小口切り）	12本
きび砂糖	大さじ2
紹興酒	90g
塩	大さじ2
八角	4個

※掲載レシピはクックエブリオ ミニ専用のものとなります。

※掲載レシピは2段で検証をおこなっています。

作り方

- ボールに<材料a>を入れて1時間30分くらい置く。柔らかくなったら、それぞれ細かくちぎり、手でよく混ぜて水分を完全に吸わせる。
- 65mmのホテルパンに<材料b>を入れて、【設定1】で予熱後、加熱する。
- 加熱完了後、2のホテルパンを取り出し、1と<材料c>を入れて混ぜ合わせ、【設定2】で予熱後、加熱する。