

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。