

里芋の煮ころがし

【トレハ®の効果】

- ① 煮崩れ、煮えムラを防ぎます。
- ② 冷蔵保存してもやわらかさを保ちます。
- ③ だしの風味が引き立ちます。

【配合目安】

だしに対してトレハ1.5%を加える。



料理考案・制作／政木信昭クッキングスクール
校長 政木信昭氏

材 料

【4人分】

里芋	800g	
塩	適量	
サラダ油	大さじ2	
だし	3・1/2カップ	
トレハ®	大さじ1	
a	醤油	大さじ4
	砂糖	大さじ3
	みりん	大さじ1

作り方

- ① 里芋は皮を剥き、塩をふりかけてよくもみ、水洗いをしてぬめりを取り、水気を拭き取る。
- ② 鍋でサラダ油を熱し、里芋を入れて2～3分間炒めてだしを加える。
- ③ ②が煮立つ直前に火を弱火にして上に浮くアク、泡をすくい取り、落とし蓋をして7～8分間煮た後、aの半量を加えて再び落とし蓋をし、約10分間煮て残りのaを入れ、落とし蓋をして煮汁が約半量になるまで煮る。この間時々煮汁をすくってかけ、味をよくふくませる。

◎冷凍里芋を使用した場合の煮崩れの比較



トレハ使用

トレハ不使用

冷凍里芋を調理し、煮崩れの状態を比較しました。
不用品に比べてトレハ使用品は、表面と内部の煮えムラを抑えられ、煮崩れを抑制されています。

当社での試作例です。条件は貴社設備等に合わせて適宜ご検討ください。
※「トレハ」は日本国内における林原の登録商標です。