

寿司飯(寿司飯)

【トレハ®の効果】

- 1 寿司飯が白く固くなるのを抑えます。
- 2 海苔のべたつきが抑えられ、巻き寿司の海苔の切り口がきれいです。

【配合目安】

- 寿司ご飯 : 生米に対してトレハ2%を加える。
 合わせ酢 : 合わせ酢に対してトレハ10%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

【巻き寿司4本分】

寿司用ご飯
 生米
 みりん
 昆布だし(または水)
 トレハ®

3合
 大きじ2
 3・1/3カップ
 大きじ1

合わせ酢
 酢
 塩
 砂糖
 トレハ®

大きじ4
 12g
 30g
 大きじ1

作り方

- 1 米は炊く30分前~1時間前に研ぎ、ざるに上げる。
- 2 炊飯器に①の洗い米と分量の昆布だし、みりん、トレハを加えて炊き上げる。炊き上げ後は約10分間蒸らす。
- 3 合わせ酢の材料を鍋に合わせ、弱火にかけて一肌くらいに温め、調味料を溶かす。
- 4 蒸らしたご飯を半切りに移し、温かい合わせ酢を木杓子に受けながらご飯全体に回しかけ、ご飯を切るようにしてさばきながら、合わせ酢が全体に行き渡るように混ぜ合わせる。

◎寿司飯の冷解凍後の比較



トレハ使用 トレハ不使用

不用品は、でん粉が老化し白く濁っているのに対し、トレハ使用品は、透明感を保っています。

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」は日本における林原の登録商標です。

寿司飯(具材)

材 料

【巻き寿司4本分】

しいたけ	しいたけ	4枚
	砂糖	大さじ3
	トレハ®	小さじ1
	醤油	大さじ2
かんぴょう	かんぴょう	10g
	だし汁	1カップ
	砂糖	大さじ2
	トレハ®	小さじ1
焼き穴子	醤油	大さじ2
	焼き穴子	4本
	砂糖	大さじ1
	みりん	大さじ1
	酒	大さじ1
	トレハ®	小さじ1
具材 その他	醤油	大さじ2
	水	大さじ2
	厚焼き卵	1本
	三つ葉(さっと茹でる)	1把
	海苔	4枚

作り方

- しいたけは水に2~3時間つけてもどし、石づきを取って鍋に入れ、水をひたひたより多めに加えて中火で2~3分間煮る。次に分量の砂糖、トレハを入れ7~8分間煮、火を弱めて醤油を加え、煮汁がなくなるまで煮て、ツヤよく仕上げる。
- かんぴょうは水で湿らせてから塩少々を振りかけてもみ、塩を洗い落とし、1~2分間茹でる。鍋にだし汁を加え、分量の砂糖、トレハを入れ、落とし蓋をして弱火で約10分間煮、醤油を加えて5分間煮た後、煮汁につけたまま味を含ませる。
- 焼き穴子は頭を落とし、鍋に砂糖、みりん、酒、トレハ、醤油、水を合わせて煮立てた中に入れ、弱火で4~5分間煮る。

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」は日本における林原の登録商標です。



NAGASE Group

株式会社 林原 食品素材営業部

〒700-0907 岡山市北区下石井1-1-3 日本生命岡山第二ビル新館

TEL.086-224-4312 FAX.086-233-2265 <http://www.treha.jp/>