



海老しんじょう

【トレハ®の効果】

- ① 海老の食感がプリプリになります。
- ② 海老の臭みが抑えられます。

【配合目安】

しんじょう地に対して、トレハ3%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】

a	海老(正身)	150g
	白身魚	60g
	山芋(おろしたもの)	大きじ2
	片栗粉	大きじ1
	トレハ®	大きじ1
	卵白	1個
	昆布だし	50~80cc
	しめじ	50g
	車海老	4尾
	ほうれん草	適量
柚子	少々	
一番だし	4カップ	

作り方

- ① フードプロセッサーにaのしんじょう地の材料を加え、手でまとめられる位のやわらかさにする。
- ② しめじは適宜切り、鍋に入れて薄口醤油、みりん、だし各少々(配合外)でさっと煮て、ざるに上げ汁をきる。
- ③ ①のしんじょう地に②のしめじを加えて混ぜ合わせ、玉杓子ですくい、熱湯に入れて、表面が固まる程度に茹で、弱火の蒸し器で7~8分間蒸す。
- ④ 車海老は頭と共に背わたを取り、尾の方から竹串を刺して熱湯で茹でる。ほうれん草は色よく茹で、水に取って4cmの長さに切る。
- ⑤ 一番だしに塩、薄口しょうゆ(配合外)で吸い物味に加減し、盛り付ける。

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。



株式会社 林 原

〒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 <https://treha.jp/>