



# 小龍包

## 【トレハ®の効果】

- ① 冷凍解凍後でも皮のモチモチ感が持続します。
- ② 肉餡に使用すると、ジューシー感が向上します。

## 【配合目安】

皮全体量に対してトレハ3%を加える



### 材 料

#### 皮の配合

薄力粉	50g
強力粉	50g
熱湯 (90℃)	22g
水	41g
トレハ®	5g
砂糖	4g

#### 肉餡の配合

豚ひき肉	73g
豚背油	27g
トレハ®	3g

#### スープの配合

鶏ガラスープ粉末	2.5g
水	50g
長ねぎみじん切り	3g
生姜みじん切り	1g
紹興酒	5g
粉ゼラチン	4g
水(ゼラチン膨潤用)	4g

#### 調味料の配合

紹興酒	5g
砂糖	1.7g
オイスターソース	3g
白胡椒	0.1g
鶏ガラスープ粉末	0.7g
水	13g
長ねぎみじん切り	10g
生姜みじん切り	3g
ごま油	3g

### 作 り 方

#### 【皮の作り方】

- ① 薄力粉と強力粉を混合する。
- ② 粉の半分に熱湯を加え、残りの半分の粉にはトレハと砂糖をあらかじめ溶かしておいた水を加える。
- ③ それぞれの粉をよく練った後、二つを合わせ、よく練って生地を作る。

#### 【肉餡の作り方】

- ① 加熱溶解したスープを冷蔵庫で冷やし、煮こごりを作る。
- ② ミンチ肉(豚ひき肉、背油)をトレハ、調味料と混ぜ合わせ、よく練る。
- ③ 細かく砕いた煮こごりを混ぜ、冷蔵庫で冷やす。

#### \* 冷凍・解凍調理

皮で肉餡を包んだ後に急速凍結して冷凍保存を行い、解凍調理は強火にしたスチーマーで、9分間加熱する。

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。