

茶碗蒸し



材 料 (4人分)

出汁 *「明治記念館 あわせだし」1袋使用	300ml
卵	2個
[A]	
塩	少々
醤油	5ml
味醂	6ml

[お好みの具材]

竹の子水煮	30g
ボイル海老	4尾
生椎茸	4個
銀杏水煮	4個
三つ葉	少々

★ 基本出汁の取り方 ★

- 500mlの水を入れた鍋の中にだしパックを1つ入れ、箸で5回程度揺らし、中火で沸騰後5分間煮出し、だしパックを取り出す。

茶碗蒸しの美味しい作り方

- ① 「明治記念館 あわせだし」で、出汁を取り冷ましておく。
- ② ボールに卵を割りほぐし、①の出汁300mlと[A]を加え、泡立てないようにかき混ぜる。
- ③ 具材の下処理をする。竹の子は一口サイズに切り、生椎茸は飾り切りに。三つ葉は1.5cm程度に切る。
- ④ 器に下処理をした具材を入れ、ザルで漉した②を注ぎ、90℃位の蒸し器で12~15分蒸す。真ん中に竹串を刺し、透明な汁が出れば出来上がり。卵液が出てきたら2~3分追加する。

Point : 蒸し器が100℃に沸騰しているとスが入る為、90℃で蒸すと表面が綺麗に仕上がる。