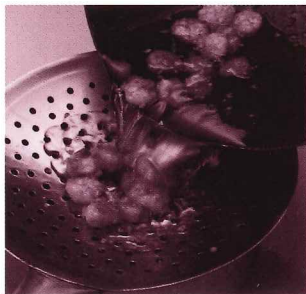




おいしさに差がでる

「油通し」をおすすめします。

- 素材の持ち味を生かし、より本格的な中国料理をお楽しみいただくために、「油通し」をおすすめします。
- 「油通し」は中国料理の“美味しさ”の秘訣。お料理の材料を炒めたり煮たりする前にさっと油で揚げておくことです。
- 短時間に熱が均一に加わり、素材の旨みを逃がしません。しかも、素材の色を鮮やかにし、シャキッとした歯ざわりに仕上げます。



ポイントアドバイス

- 1 油の量は材料が浸る程度。
- 2 材料の色が鮮やかになり、カラツとしてきたらあげます。
- 3 肉や魚は低温(120℃)、野菜は高温(140℃)で。

適温の見分け方

油の中に、みじん切りねぎを入れて浮き上がる時間をみます。

3～5秒—120℃くらい

1～2秒—140℃くらい

(天ぷら—180℃くらい)

キリンビール株式会社

中国料理ストレートソース

麒麟
食
工
房

食単

Shoku-Tan

料理素材の持ち味を生かす

本格中国料理ストレートソース

新発売

KIRIN

味にこだわって、“ていねい”に作り上げた

- 美味しいものを作るためには、どうしても少しばかり手間がかかります。麒麟食工房が、納得がいくまで味にこだわり、材料を吟味して、じっくりとその“手間”をかけて“ていねい”に調味料(アミノ酸等)を使わずに仕上げました。
- 手軽さそのままに、ご家庭での中国料理をより本格的にお楽しみいただける中国料理ストレートソース。それが「食単」です。



海老ナリ

カンジャオ
乾焼ソース
(下ごしらえ粉付き)



青椒牛肉絲

チンジャオニューロウスー
紅焼ソース
(下ごしらえ粉付き)



麻婆豆腐

マーボトフ
麻婆ソース



酢豚

タンツウ
糖醋ソース
(下ごしらえ粉付き)



回鍋肉

ホイコーロウ
回鍋ソース

中国料理用ソースです。

「食単」ネーミングストーリー

- 古来、料理書の中で最も著名なものひとつに「随園食単」という本があります。これは中国清代の食通詩人、袁枚(えんばい)が記したもので、料理の予備知識、心得にはじまって、素材の美味しい調理法などが細かに書かれています。
- この袁枚の料理に対する探究の精神、姿勢を受け継いで、「随園食単」から取ったネーミングが「食単」です。

1 料理素材の持ち味を生かす「ストレートソース」
肉や野菜、魚介類本来の持ち味をより美味しくお楽しみいただけます。

3 ひとつのソースで「メニューいろいろ」
汎用性の高い、中国料理の基本ソースです。それぞれ“プラス2つ”のメニューの作り方を、“お料理カード”形式のトレーでご紹介します。

2 食単特製の「下ごしらえ粉」付き
素材の持つ栄養分を包み込み、旨みも逃しません。ふっくらとした仕上がりになめらかさが加わって、味に一層の深みがあります。

4 少人数でのご利用にも便利な「2人分×2袋」入り
2人前単位でご使用になれますので、無駄がなく経済的です。