



お家(UCHI)de かまぼこクッキング No.13

—ATAMI 山田屋♪お魚のすり身料理—



Kamaboco★Fishcake

熱海っぽい遊び心のかまぼこ屋
熱海唯一、残るかまぼこ工房。湯の街に光る職人の技

《今日のお題》創業からのチーズ巻

《材料》2本ぐらい

山田屋すり身 200g
チーズ
練りうに 10g

《作り方》

今回は手作業を教える講習です、技を良く見てくださいネ(^^)
技をうまく言葉にできません(汗)

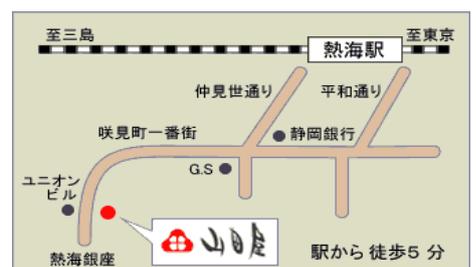
- ① 冷凍すり身をビニール袋のまま自然解凍しておく。
- ② 練りうに用意しておく。蒸し器
- ③ 技をよく見て注意事項はメモしてください。
- ④ 蒸し時間は講習サイズで中火 分ほど
前菜、つまみ、おやつオードブルにどうぞ



かまぼこすだれ
※寿司すだれでも可

※売店販売 300g です♪

- ◆ うまく書けない職人の技の講習になります。
- ◆ すり身がずわる = 身が固くなる → もう一度手でかき混ぜる。
- ◆ 合わない種物 → 梅干(酸系) 青パパイヤ(酵素系) 生松茸等
- ◆ 保存等の温度管理は要注意。



【お魚のすり身の店 山田屋】熱海市咲見町 10-1 Tel: 0557-82-3170

M E M O



しいたけ
うちごはん®



椎茸をかぶった蒲鉾。コミカルな形で見ても可愛い。熱海伊豆山産の原木椎茸に海老と魚のすり身とお野菜。熱海唯一の蒲鉾工房で職人の手造りです。売店では熱々も「ご用意。」



まずは食べてヨ・・・桜えびのかまぼこ。由比産の桜えびを大漁! に使用。静岡の超特産品を熱海流にアレンジ。華やかで贅沢の究極の味。



YamadayaWrappingCar が走ってます～♪

【本社・工房】株式会社 山田屋水産

〒413-0041 静岡県熱海市青葉町 7-20 Tel0557-81-8849 Fax0557-81-3648

http : //www.yamadaya-web.co.jp E-mail : info@yamadaya-web.co.jp



●熱海から出来たてを即日全国発送!