



# お家(UCHI)de かまぼこワッキング No.2

—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》 職人伝授★めだたい椀だね

※今回 300g でやりますね〜♪ おうちに持って帰れますように★

《材料》 (300g)  
山田屋すり身 300g  
食紅 等

今回は職人技の伝授です



《作り方》 紅白むすび・米つみれ・やなぎ等を造ります〜♪  
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 食紅等用意しておく。蒸し器・お湯(湯づけ用)等の準備をしておく。
- 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5分ほど、茹でる場合は浮いたらOKです
- ⑤ むすびはそのままお重や前菜でも綺麗です
- ⑥ お吸い物・お雑煮に入れる

おせち・前菜  
お雑煮・お吸い物  
赤出汁にも  
ラーメン・サラダ  
太巻き寿司  
具材(葱・青海苔 胡麻)



※売店販売 300g です♪

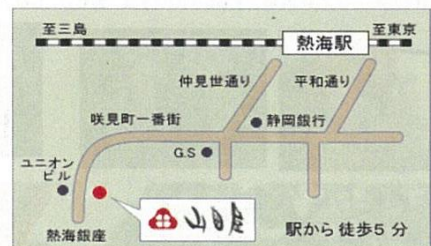
- ◆ すり身がすわる=身が固くなる→もう一度手でかき混ぜる。
- ◆ 湯づけ→とりあえず型づけする方法→火は通っていませんから要注意。
- ◆ ヘラ等は水で濡らして使うとやりやすいです。
- ◆ 茹ですぎるとすり身の旨味がなくなります。
- ◆ すり身の保存等の温度管理は要注意。
- ◆ すり身の扱い方はお肉のひき肉のイメージで・・・メニューが増えますヨ。



※すり身は咲見売店・ネットで販売中〜

【色あい】ワタシ色で染めよう!!

紅白はおめでとうカラー ピンクに緑や黄色だとお雑煮カラー、  
水色だと夏色、野菜のピューレで天然色  
海苔・大葉などの具材もOK〜(^^) 工夫できるね♪



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

