

お家(UCHI)de かまぼこクッキング No.7

—ATAMI 山田屋♪お魚のすり身料理—



〒417-0001 静岡県熱海市山田屋
電話 0557-81-8849

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》高野けんちゃん・ゆば茶巾

高野けんちゃん

《材料》

- 高野豆腐 2枚
 - すり身 300g
 - 茹で人参 20g
 - 味付木耳 20g
 - グリーンピース 20g
- ①
- 煮汁
 - 昆布出汁 600cc
 - 砂糖 大2杯
 - みりん 大1杯
 - 醤油大1杯
 - かつおだし大1杯
 - 味の素 少々
- ※上記の合わせ身 100gは茶巾用

高野豆腐のもどし方《作り方》

- ① 高野とうふを20分ほど水入れでもどす
- ② 高野豆腐を手で押さえ、水分を抜き、きれいな水にもどす。
- ③ ②を白い水がでなくなるまで繰り返す。仕上がった高野は横半分に見る

けんちゃん身で《作り方》

- ① ①を合わせ、200g(2個分)取り、紅色にする。高野豆腐で身をサンドして蒸す。
- ② 残りの身には②を合わせ等分に分け湯葉でつつみ蒸す

湯葉茶巾

- けんちゃん合わせ身
 - みじん玉葱 60g
 - マヨネーズ 30g
 - 砂糖 大1/2
 - こぶ出汁(水)大1
 - 味の素・湯葉皮
- ②

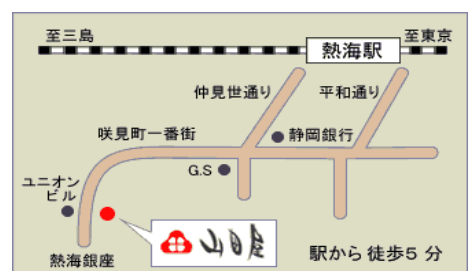
ポイント



味付木耳→出汁・醤油・砂糖で煮る



熱海山田屋



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