



蟹黃獅子頭

ふわふわ肉団子の上海蟹みそあんかけ

使用製品

チキンパウダー
オイスタークリーミングソースB(赤缶)
特級老抽
四川豆板醤(レギュラー)
辣椒香油



40個分(Y)

材料	分量	下ごしらえ
獅子頭	40個	レシピNo.7582を参照
練馬ダイコン	2kg	輪切り 面取り
千住ねぎ	適量	★白髪に切る 素揚げ
チャービル	適量	★
ねぎ油	40g	
酒	45g	◎
紹興酒	45g	◎
李錦記 チキンパウダー	40g	◎スープとして湯4lに溶かす
李錦記 オイスタークリーミングソースB(赤缶)	85g	◎
李錦記 特級老抽	10g	◎
醤油	90g	◎
砂糖	35g	◎
こしょう	少々	◎
旨味調味料	少々	◎
【上海蟹みそあんかけの作り方】		1人前分量
		熱した鍋に油をなじませ豆板醤を炒めて香りを出し、◆を加えてひと煮立ちしたら水溶き片栗粉で軽くとろみをつける。仕上げに辣椒香油をかける。
李錦記 四川豆板醤(レギュラー)	2.5g	
蟹黄油	30g	◆※レシピNo.7582を参照
獅子頭の煮込み汁	60g	◆※作り方3を参照 獅子頭の方の煮込み汁を濾す(練馬ダイコンの方の煮込み汁は使いません)
李錦記 チキンパウダー	1g	◆
砂糖	1g	◆
水溶き片栗粉	適量	
李錦記 辣椒香油	5g	

作り方

- 1 熱した鍋にねぎ油をなじませ、◎を加えてひと煮立ちさせる。
- 2 深めのバット2枚にそれぞれ獅子頭と練馬ダイコンを並べて1を注ぎラップをする。
- 3 2をスチコンで約2時間蒸す。蒸し終わったら上海蟹みそあんかけを作る。
- 4 器に練馬ダイコンを敷き、獅子頭を載せる。上海蟹みそあんかけを上からかけて★をトッピングする。