



お家(UCHI)de かまぼこクッキング No.4

—ATAMI 山田屋♪お魚のすり身料理—



Kamaboco★Fishcake

熱海っぼい 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★かまぼこパンダ

※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

※色つけ
各色食紅
ココア
イカスミ
野菜ピューレ

今回は職人技の伝授です

《作り方》 キャラクターかまぼこ〜♪

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(^^)
技は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 すり身に型にはめてベースの板かまぼこを作る。
- ③ 食紅等用意しておく。蒸し器の準備をしておく。
- ④ 技をよく見て注意事項はメモしてください。
- ⑤ 蒸し時間は講習サイズで中火 5 分ほど、ベースかまぼこを蒸して絵を描いてからまた蒸す。

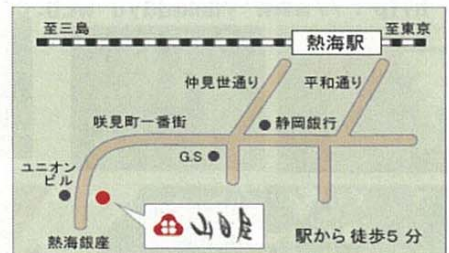


- ◆ すり身がすわる = 身が固くなる → もう一度手でかき混ぜる。
- ◆ 湯づけ → とりあえず型づけする → 火は通っていませんから要注意。
- ◆ ヘラ等は水で濡らして使うとやりやすいです。
- ◆ 茹ですぎるとすり身の旨味がなくなります。
- ◆ すり身の保存等の温度管理は要注意。
- ◆ すり身の扱い方はお肉のひき肉のイメージで・・・メニューが増えますヨ。



※すり身は咲見売店・ネットで販売中〜

すり身って便利な食材。簡単に手造りしましょう〜♪
自家製おでん種なんてすごいわ！！



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

