

2017.11.6		料理名	普通話	任 シンヂャーグオヂャー	
日本中国料理協会 秋季料理講習会				椰香炸鍋炸 (ココナッツの揚げカスタード レモンのパウダー)	
材  料	シュエイ 水	675g	クン モンピー 糖檸檬皮 (レモンピール)		
	ヂイタン 鶏 蛋 (卵: ピュアホワイト)	480g	ポーホ 薄 荷 (ミント)		
	トウ フェン 豆 粉 (片栗粉)	40g			
	ク 糖 (砂糖: 上白糖)	60g			
	ミン フェン 麵 粉 (小麦粉)	160g			
	任 ナイ 椰 奶 (ココナッツミルク)	400ml			
	シン ツァオ 香 草 (バニラ)	1 本			
調 味 料 ・ 衣 の 配 合	A. レモンパウダー		B. 打ち粉		
	クン モン ヨ 檸檬油 (レモンオイル)	10g	トウ フェン 豆 粉		
	フェン タ 粉 糖	10g			
	マルトセック	10g			
<p>&lt;作り方&gt;</p> <p>—炸鍋炸—</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>ボウルに卵～バニラまでを入れて混ぜ合わせる。</li> <li>鍋に分量の水を入れて沸騰させ、1を一気に加えて手早く混ぜ合わせる。</li> <li>生地に火が通れば、サラダ油を塗ったバットに移して冷やし固める。</li> </ol> <p>—レモンパウダー—</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Aの材料をボウルに合わせてダマが無くなるまでよく混ぜる。</li> </ol> <p>—仕上げ—</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>炸鍋炸の生地を一口大に切り、片栗粉をまぶして高温の油で揚げる。</li> <li>器に1を盛り付けてレモンパウダーを振り掛け、削ったレモンピール、ミントを飾る。</li> </ol>					

