

2017.11.6		料理名	普通話	スーファンヂヤンルオポ	
日本中国料理協会 秋季料理講習会				私房醬蘿蔔 (大根の漬物 ~甘味と酸味の調和~)	
材 料	ルオポ 蘿蔔 (大根)		2本		
	調味料・衣の配合	A.		B.	
		タン 糖 (砂糖)	600g	ハイツウ 黒醋 (黒酢)	200g
	シヨウチョウ 生抽 (中国醬油)	300g	シエンウェイヂー 鮮味汁 (シーズニングソース)	90g	
	ヂヤンヨウ 醬油 (刺身醬油)	600g	フオンミ 蜂蜜	300g	
	ツウ 醋 (酢)	40g	マーヨウ 麻油 (ゴマ油)	350g	
	ハイシエンヂヤン 海鮮醬	400g	ウェイフェン 味精 (旨味調味料)	50g	
	チュウコウヂヤン 柱候醬	120g	タン 糖	400g	
			イレシヤンヂヤ 野山椒	10~20粒	
			スワンピエン 蒜片 (ニンニクの薄切り)	適量	
			ガンレーヂヤ 干辣椒 (乾燥唐辛子)	適量	
			ツウ 醋 (酢)	50g	
<作り方>					
1. 大根を皮つきのまま薄切りにして水にさらす。					
2. A、Bをそれぞれ計量して合わせる。					
3. 大根の水気を切って、合わせたAに漬け込む。(8時間)					
4. 2の大根をAから引き上げてBで漬け込む。(12時間)					
5. 器に盛り付ける。					

