

分量表

猪肉の下味	
塩	
胡 椒	
紹興酒	
醬 油	
鶏 蛋	
豆 粉	
油	

<牛仔骨上漿>600g	
老 酒（中国酒）	大匙1
美極醬油	大匙1
味 精（旨味調味料）	適量
食 粉（重曹）	3 g
鶏 粉（チキンパウダー）	少量
蕃茄醬（ケチャップ）	大匙1/2
胡 椒	少量
鶏 蛋（卵）	1個
水	適量
粟米粉（コーンスターチ）	9g
油	大匙3
麻 油（ゴマ油）	大匙1

海老の碱水処理	
梶 水	小匙 1
水	300ml

<牛脰上漿>480g	
紹興酒	小匙2
醬 油	小匙1 1/2
塩	小匙1/2
胡 椒	少量
食 粉	小匙1/2
鶏 蛋	1個
豆 粉	大匙1 1/2
油	適量

蝦仁上漿 600g計	
塩	3.75g
糖 （砂糖）	2g
食 粉（重曹）	2g
胡 椒	少量
豆 粉（片栗粉）	3.75g
蛋 白（卵白）	少量
油	適量

<帶子上漿>600g	
塩	3 g
糖	1.5 g
食 粉	3.75 g
碱 水	1～2滴
胡 椒	少量
蛋 白	少量
豆 粉	6 g
麻 油	少量

塩の分量について

- ・調味して仕上げない場合は、原料の1.2%～2%の塩を加える
- ・仕上げに調味料を加える場合は、原料の0.8%～1.2%の塩を加える

卵白の分量について

- ・畜禽類500gに対して卵白70～80g
- ・水産品500gに対して卵白50g

デンプンの分量

- ・材料の0.5%を目安にする