ケンミン食品
株式会社

鴨屋の汁ビーフン

調理時間：15分　調理法：お鍋　カロリー：709kcal　塩分：5.2g

『シェフがつくるビーフンまかないレシピ』
-鴨料理 シェフが創るまかないビーフンレシピ-
河内鴨料理 田ぶち　田渕 耕太シェフ

～田渕 耕太シェフより～
ケンミンの焼ビーフンの味と旨味をそのまま活かしたスープに(河内鴨の)焼き鴨をスライスしたものをのせて。
鴨料理専門店ならではのレシピとして、鴨肉をつかわせていただきました。

使用商品　**ケンミン焼ビーフン 鶏だし醤油**

1960年生まれのロングセラー商品。
味付タイプのビーフンなので、ゆで戻す手間がいりません。
フライパンでも電子レンジでも簡単に調理できるノンフライめん。

材料　1人前

ケンミン 焼ビーフン：1袋
焼き鴨：6切
青ネギ：1/4本
たまり醤油：10ml
ネギ油：大さじ1
かんずり：適量
【かつお出汁】
昆布：15g
かつお:15g
【甘だれ】
こいくち醤油：10g
料理酒:10g
みりん:10g
砂糖:5g

作り方

(1)
【かつお出汁】
1Lの水に昆布を最低30分以上つける。火にかけて、沸騰直前に昆布を取り出す。かつお節を入れて、3分間つける。かつお節を濾して完成。
(2)
鴨は【甘だれ】にしっかり漬けた後、フライパンで焼く。
※調理中に出た鴨油は残しておく。（工程5で使用）
(3)
400mlのかつお出汁を沸かし焼ビーフンを入れ5分湯がく。
(4)
たまり醤油10mlを入れた器に出汁とビーフンを移す。
(5)
焼き鴨スライスと調理中に出た鴨油、斜めにカットした青ネギをのせる。
(6)
ネギ油大さじ1杯をかける。
(7)
真ん中にかんずりを適量置いて出来上がり。

Copyright (c) KENMIN FOODS co., ltd. All rights reserved.