ケンミン食品
株式会社

中華ちまき風ビーフン（バァーツァン）炊飯器でつくる簡単レシピ

調理時間：60分　調理法：炊飯器　カロリー：1147kcal　塩分：6.6g

干し椎茸と干しエビの戻し汁を使って本格！
豚の角煮がごろっと入った炊き込みビーフンです。
台湾風中華ちまきをイメージしています。お米には出せない、ビーフンだからこそできる新食感。
通常のお米を炊飯する際に比べ、水分を多く入れて炊飯してもべちゃべちゃすることなく、めんの食感が残ります。
材料を用意して、炊飯器にセットするだけの簡単調理で、家族を驚かせてみましょう♪

使用商品　お米100% ビーフン [150g]

豊かな水と土で丹精込めてつくられた良質な硬質米を吟味し、お米だけでつくったお米100%ビーフンです。お米100%だからできるお米の芳醇な香りとコシのある食感が特徴のお米の魅力が詰まったビーフンです。

材料　4〜5人前

お米100%ビーフン：1袋（150g）
豚ばら肉（ブロック）：100g
干し椎茸（スライス）：4g
干しえび：2.5g
水：400cc
■調味料A
【A】濃口醤油：小さじ4（24g）
【A】酒：大さじ1/2（7.5g）
【A】砂糖：小さじ2（6g）
【A】鶏がらスープの素：小さじ1.5（3.8ｇ）
【A】塩こしょう：少々
【A】おろしにんにく：少々
【A】おろししょうが：少々
【A】ラード：小さじ2（8g）

作り方

(1)
干し椎茸と干しえびは、水（400cc）につけて戻しておく。
※戻し汁はあとで使用するので捨てないでください。

豚ばら肉は、短冊にカットしておく。
【調味料A】は混ぜ合わせておく。

(2)
ビーフンは半分に折って、炊飯器に入れる。

(3)
ビーフンの上に、豚ばら肉・水もどしした干ししいたけ・干しえびを戻し汁ごと入れる。

(4)
調味料【A】をすべて炊飯器に入れ、通常モードで炊飯する。

(5)
お好みで青ねぎ（分量外）などトッピングしてください。

(6)
「祇園さゝ木」佐々木浩シェフに考案いただいた「炊き込みビーフン」のレシピをアレンジしました！

●レシピ：「炊き込みビーフン」の作り方

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