

豚肉と玉子の中華炒め

使用商品 匠味 中華スープ



調理時間
(目安) 15分

料理特徴

中華炒めの味付けも『匠味 中華スープ』1本で味が決まります。

材料 4人分

材料名	使用量	材料名	使用量
豚バラ肉(薄切り)	250g		
人参	80g		
チンゲン菜	150g		
キクラゲ(乾)	3g		
卵	3個		
サラダ油	25g		
匠味中華スープ	40g		

作り方

- ①豚バラ肉は一口大、人参は短冊切り、チンゲン菜は5cm幅に切る。キクラゲは水で戻して石づきを取り、食べやすい大きさに切る。
- ②フライパンにサラダ油を熱して溶いた卵を入れ、軽く混ぜながら半熟になったら一度取り出す。
- ③②のフライパンに豚バラ肉を入れて炒め、火が通ったら人参・チンゲン菜・キクラゲの順に加えて火を通す。
- ④③に②の卵を加え、匠味中華スープで味付けして出来上がり。

中華丼

使用商品 匠味 中華スープ



調理時間
(目安) 20分

料理特徴

『匠味中華スープ』を希釈するだけで、うま味とコクのあるあんかけに仕上がります。お好みの具材を加えて仕上げてください。

材料 1 人分

材料名	使用量	材料名	使用量
豚バラ肉(薄切り)	50g	<調味液>	
ムキエビ	30g	匠味中華スープ	15g
白菜	50g	水	100ml
筍	20g		
人参	20g	水溶き片栗粉	15g
キクラゲ(乾)	1g	(片栗粉:水=1:2)	
ごま油	8g		
ご飯	1杯分		

作り方

- ①豚バラ肉・白菜は一口大、筍・人参は短冊切りにする。キクラゲは水で戻して石づきを取り、食べやすい大きさに切る。
- ②フライパンにごま油を熱し、豚バラ肉・ムキエビを入れて炒める。火が通ったら残りの具材を加えて炒める。
- ③②に<調味液>を加え、ひと煮立ちしたら一度火を止める。水溶き片栗粉を加えて混ぜ、再度火にかけて煮立たせる。
- ④③にとろみがついたら、ご飯を盛った丼にかけて出来上がり。