

カン

トン

パイ

ズー

広東白汁

高級中華料理店の味を手軽に作り出せる本格調味料！

鶏ガラ・豚・香味野菜をじっくり煮込んでできたスープを
さらに濃縮させた本格調味料です。



海鮮炒めにも!

手軽に簡単
本格中華!!



広東麺にも!



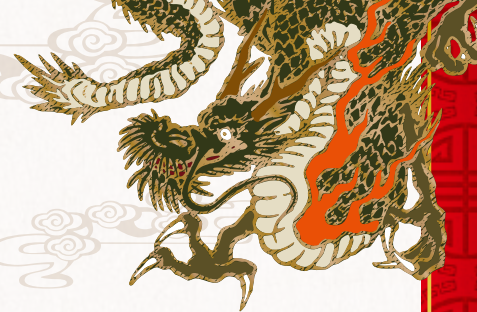
から揚げにも!

化学調味料無添加

かつサン食品株式会社

広東白汁

化学調味料
無添加



海鮮炒め



調理例

料理のポイント

具材の一つ一つにしっかりと下味をつけ、下処理したものを、強火でサッと炒めて仕上げましょう！

材料（2～3人前）

●エビ	6尾	〈調味料〉	
●ホタテ貝柱	60g	●サラダ油	大さじ2
●イカ	60g	●お湯	大さじ4
●ブロッコリー	100g	● 広東白汁	大さじ1/2
●赤パプリカ	60g	●ごま油	小さじ1
●長ねぎ	40g	●水溶き片栗粉	
●生姜	6g	水・片栗粉	各大さじ1/2

〈調味料〉

●調味料A（エビ・ホタテ貝柱の下味用）		●調味料B（野菜の下味用）	
広東白汁	小さじ1/2	広東白汁	少々
ごしょう	少々	サラダ油	少々
溶き卵	大さじ2/3		
片栗粉（炒める直前に入れる）	大さじ1		

作り方

- 下ごしらえ
 - エビ 殻をむき、背ワタを取り、塩（少々）でもみ、水で洗ってよく水けをきる
 - イカ 皮の面に格子状の切り込みを入れ、一口大に切り、下ゆでしておく
 - ブロッコリー 小房にわける ●赤パプリカ 乱切り
 - 長ねぎ 斜め切り（1～2cm幅） ●生姜 1cm角の薄切り
 - 片栗粉 等量の水で溶いておく
- 湯を沸かし、塩（少々）加え、赤パプリカ、ブロッコリーをそれぞれボイルし、よく水切りする。赤パプリカは、**広東白汁**（少々）・サラダ油（少々）とよく混ぜておく。ブロッコリーは、茹で汁又はお湯（大さじ2）・**広東白汁**（小さじ1）・サラダ油（小さじ1）とよく混ぜておく。調味した野菜は皿に盛っておく
- エビをボウルに入れ、調味料A（片栗粉以外）を加えよく混ぜる。よく混ぜたらホタテ貝柱を加えよく混ぜる。片栗粉（大さじ1）を加えよく混ぜておく
- 熱したフライパンにサラダ油（大さじ2）を入れ、エビの両面を焼き、皿に取り出す
- ④のフライパンでホタテ貝柱を炒めてから、長ねぎ、生姜を加えて炒め、野菜の茹で汁又はお湯（大さじ4）・**広東白汁**（大さじ1/2）を加えた後、イカと④のエビを加えて炒める
- 水溶き片栗粉（大さじ1）を加えて少しとろみをつけ、仕上げにごま油（小さじ1）を加える

鶏のから揚げ



調理例

料理のポイント

調味液に漬けこんだ鶏肉は、途中で2～3回もみこんで、下味をしっかりと吸わせましょう！

二度揚げすることで、表面がカリッとなり、揚げむらもなくなります！

材料（2～3人前）

●鶏もも肉	260g	〈調味料〉	
		●調味料A	
〈付け合せ〉		広東白汁	大さじ2/3
●トマト	1/2個	醤油	小さじ1と2/3
●オレンジ	1/2個	酒	大さじ1/2
●サラダ菜	4～5枚	砂糖	小さじ1/2
		卵	1/2個
		おろしにんにく	7g
		ごしょう	少々
		●片栗粉	大さじ3

作り方

- 下ごしらえ
 - 鶏もも肉 味が染み込みやすいように肉に切り込みを入れてから、一口大に切る
 - トマト くし型切り（6等分）
 - オレンジ くし型切り（4等分）
 - サラダ菜 手で軸からはずし、水で洗ってから水けをしかりきる
- ボウル又はビニール袋に調味料A（片栗粉以外）を入れよく混ぜてから、鶏もも肉を加えてよくもみこんで冷蔵庫で漬けておく（3時間から一晩、途中で2～3回もみこんでおく）
- 付け合せの野菜等を皿に盛る
- ②に片栗粉（大さじ3）を加え、よく混ぜ合わせる
- 180℃の油で揚げる（2～3分）
- 180℃の油で二度揚げする（2～3分）
- 油をよく切ってから③のお皿に盛る

原材料名／食塩、水あめ、チキンエキス、たん白加水分解物、砂糖、清酒、魚醤、オイスターエキス、ポークエキス、アサリエキス、酵母エキス、増粘剤（加工でん粉）、（原材料の一部に大豆、魚介類を含む）

内 容 量／600g（ペットボトル入り）

賞味期限／製造日より15ヶ月（未開封）

保存方法／直射日光を避け、常温で保存してください

ご使用上の注意／開封後は冷蔵保管し、早めにご使用ください



料理アドバイザー 莊 明義氏

1944年 中国 重慶生まれ
1958年 14歳より東京田村町「四川飯店」にて、四川料理の大家である故 陳建民に師事
1961年 横浜中華街の老舗「重慶飯店」の料理長となる
1977年 ㈱大龍に入社 中華冷凍食品の開発に尽力する
現在は、(有)莊味道開発研究所の代表として新しい味の開発に努めている

カクサン食品株式会社

〒733-0833 広島市西区商工センター7丁目4-18
TEL (082) 277-2336 FAX (082) 277-9820
URL <http://kakusanfoods.jp/>

カクサン食品

検索