




## 「ジャンローポウ」(大根の中華風醤油漬け)

中華店では、ザーサイと並んで人気の漬物です。ポリポリ食感でビールのお供やご飯にも◎!

材料名	配合	備考	作り方		
割干大根	100g	乾燥時(※)	①割干大根は1時間ほど水戻した後、熱湯で2分程茹で冷水にとる。		
ごま油	大さじ1		②鍋にごま油、にんにく、花椒、唐辛子を入れ、弱火で香りを立たせる。		
花椒(四川花椒)	小さじ1		③香りが出てきたら、紹興酒を入れ軽く沸騰させアルコール分を飛ばす。		
砂糖	55g		④弱火にして醤油、砂糖を加えよく混ぜる。		
醤油	120ml		⑤鍋が煮立ったら火を止めてそのままです。		
紹興酒	50ml		⑥保存用容器などで④と①を合わせ、冷蔵庫で1日(もしくは半日)冷やす。		
にんにく	1片	みじん切にする	⑦容器に移し替えて完成!		
唐辛子(輪切)	1つまみ		(冷蔵庫保管で4~5日間美味しく召し上がれます)		
	※仕上がりは約400gになります。		セロリや人参などと一緒に漬けても大変美味しいです。		
			商品名: 割干大根	商品名:	
				規格: 700g	規格:
				入数: 16	入数:
				特長: ポリポリとした歯ごたえのある食感の乾大根。	特長:

割干大根は、1時間の水戻しで約4倍(重量)になりますが一晩で約5倍程にふっくらと戻ります。煮物、漬物、炒め物など和洋中問わず様々なメニューでお使いください。

