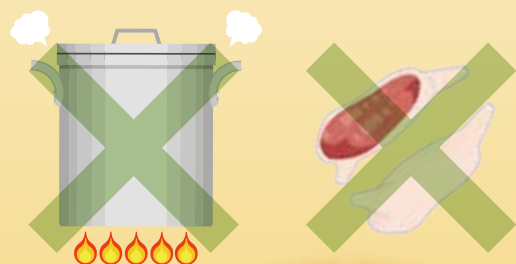




鶏のだしが
すぐに使える

煮込み時間不要!
だしガラも無し!



丸鶏風味の液体だし

鶏肉 旨味
(むね肉・もも肉)

鶏がら コク
(鶏骨)

フタバコード: 8179

商品名: 素材調味だし 鶏 400ml

規格: 400ml×12袋/ケース

原材料名: チキンエキスパウダー(デキストリン、チキンエキス、食塩、酵母エキスパウダー)(国内製造)、たん白加水分解物、チキンパウダー、食塩、酵母エキス/酒精、増粘剤(キサンタンガム)、(一部に大豆・鶏を含む)

賞味期限: 製造日より6ヶ月

JANコード: 4960002051515

【使用方法】

料理に合わせて希釈してご使用下さい。
料理等の旨みを足したい時などにおすすめです。

丸鶏風味の液体だしで、「鶏肉」の旨味と「鶏がら」のコクをバランスよく配合いたしました。だしのノビや香りが良く、料理の旨味を引き立てます。

素材

調味

だし
シリーズ



丸鶏

◆ 希釈倍率……20～30倍



ダシを科学する
株式会社 FUTABA

〒959-1136 新潟県三条市川通中町477番地
TEL.0120-979-072(営業部)
<http://www.futaba-com.co.jp>

麻婆豆腐



1袋(400ml)で
約 **106**
人分

【材料4人前】

素材調味だし鶏 15ml、水 300ml、濃口醤油 20ml、酒 15ml、砂糖 3g、甜麺醬 30g、ごま油適量、たかの爪適量、水溶き片栗粉適量、長ねぎ 1本、豚ひき肉 200g、絹ごし豆腐 2丁、豆板醬 10g、生姜適量、にんにく適量、花椒適宜

- ①長ねぎ、生姜、にんにくはみじん切りにし、豆腐はサイコロ状に切る。
- ②素材調味だし鶏と水、濃口醤油、酒、甜麺醬、砂糖は合わせておく。
- ③フライパンにごま油を熱し、にんにくと生姜、たかの爪を炒め、香りが立ったら長ねぎと豆板醬を入れる。豚ひき肉を加えて、火が通ったら②を入れ、一煮立ちさせる。
- ④水溶き片栗粉でトロミをつけ、豆腐を加えて全体を絡める。
- ⑤お好みで花椒を加える。

かぶの煮物



1袋(400ml)で
約 **80**
人分

【材料4人前】

素材調味だし鶏20ml、水380ml、薄口醤油5ml、塩1g、かぶ3個、水溶き片栗粉適量

- ①かぶは茎を少し残し葉を切る。皮を剥き、4等分に切り面取りをする。
- ②鍋に素材調味だし鶏と水、薄口醤油、塩、①のかぶを加えて火にかける。
- ③煮立ったら弱火にし、落とし蓋をして10分程煮る。
- ④かぶを器に盛り付け、煮汁を水溶き片栗粉でトロミをつけてかける。
- ⑤お好みで針生姜や刻んだゆず皮を添える。

中華風茶碗蒸し



1袋(400ml)で
約 **80**
人分

【材料4人前】

素材調味だし鶏 20ml、水 380ml、薄口醤油 5ml、卵 2個、椎茸 1枚、鶏もも肉 50g、エビ 4尾、<下味用: 薄口醤油 2.5ml、ごま油適量>、小ねぎ適量

- ①ボウルに卵を溶き、素材調味だし鶏と水、薄口醤油を加えて混ぜてこす。
- ②下味用の薄口醤油とごま油を合わせ、一口大に切った鶏もも肉とエビを浸けておく。
- ③器に②と薄く切った椎茸を入れ、①の卵液を注ぐ。
- ④蒸気の上上がった蒸し器に③を並べ、強火で5分程蒸す。全体が白く固まってきたら弱火にし、10~15分程蒸す。
- ⑤出来上がりに小ねぎを散らす。

えびピラフ



1袋(400ml)で
約 **80~100**
人分

【材料4~5人前】

素材調味だし鶏20ml、水380ml、米2合、エビ150g、玉ねぎ1/2個、バター20g、塩2g、コシヨウ適量、パセリ適宜

- ①米は研いで30分程浸水させ、ザルに上げて水気をきる。
- ②玉ねぎは粗いみじん切りにする。
- ③フライパンにバターを熱し、玉ねぎを炒める。しんなりしてきたら米を加えて炒め、透き通ってきたら火を止め、粗熱を取る。
- ④炊飯器に③を入れ、素材調味だし鶏と水、塩、コシヨウを加える。全体を混ぜ、エビを加えて炊き込む。
- ⑤器に盛り付け、お好みでパセリを散らす。