

杏仁豆腐（6人分）

【材料（杏仁豆腐）】

○水	300ml
○粉寒天	6g
○砂糖	75g
○牛乳	600ml（少し加熱する）
○杏仁霜	大さじ3

【材料（シロップ）】

○水	1L
○氷砂糖	700g
○クコの実	適量

★作り方

- （1）鍋に粉寒天と水を入れて、かき混ぜながら火にかける。
寒天が溶けてきたら火をとめる。
- （2）大きめの容器に杏仁霜と砂糖を入れ、加熱した牛乳を少しずつ加えてよく混ぜる。
- （3）（1）と（2）を混ぜ合わせ、粗熱が取れたら容器に流し入れ、冷蔵庫で冷やす。
- （4）シロップは、鍋に水と氷砂糖を入れて火にかけ、氷砂糖が完全に溶けたら火を止める。
- （5）固まった杏仁豆腐を好みの大きさに切り、器に盛り、シロップをかけ、クコの実をのせて出来上がり。

醬香肉まん

【材料（生地）】

○薄力粉	1 kg
○イースト菌	10 g
○ベーキングパウダー	20 g
○砂糖	100 g
○水（ぬるま湯）	500 ml

【材料（肉餡）】

○豚ひき肉	540 g
○塩	9 g
○砂糖	24 g
○胡椒	1.5 g
○老抽醤油	24 g
○生姜水	138 g

★作り方

- (1) 台の上（または大きめのボウル）に薄力粉、イースト菌、ベーキングパウダー、砂糖を入れ、水を少しずつ加えて混ぜる。
- (2) 台の上で5分間、よくこねる。
- (3) 濡れた布巾を被せ、40分くらい寝かせる。
- (4) ひき肉に塩、胡椒、醤油、生姜水を少しずつ入れて、同一方向に混ぜる。
- (5) 冷蔵庫（冷凍庫）で1時間冷蔵する。
- (6) めん棒で生地を円形に伸ばして、餡を入れて包む。
- (7) 蒸し器で25分蒸す。

※この生地を覚えると大変便利です。

ムースーロー

木須肉

(豚肉と黒きくらげの玉子炒め)

【材料】

○玉子	4個
○豚肉	100g
○乾燥黒きくらげ	10g (下茹でをする)
○長ネギ	1本
○小松菜	1束
○水溶き片栗粉	適当

～万能たれ～

○醤油	25ml
○酒	25ml
○みりん	25ml

～豚肉の下味付け～

○万能たれ	20ml
○片栗粉	小さじ1

～タレ～

○とりスープ	50ml
○万能たれ	50ml
○オイスターソース	大さじ1
○砂糖	小さじ1弱
○豆板醤	小さじ1/2
○塩	少々
○胡椒	少々

★作り方

(1) フライパンに多めのサラダ油を入れて玉子を炒め、半熟になったら取り出す。

(2) 豚肉と黒きくらげを炒め、長ネギ、小松菜を入れてサッと炒め、玉子、タレを入れて絡ませながら炒める。

(3) 水溶き片栗粉を入れて炒める。