

アルカ万能中華の素 好湯(ハオタン)レシピ例(1人前)

中華	中華スープ	本品2gにお湯100ccで溶いてください。お好みで卵やわかめ、野菜を加えてください。
	ラーメンスープ	本品10gにお湯270ccで溶いてください。
	ちゃんぽんスープ	本品20gにお湯400ccで溶いてください。
	チャーハン	本品5gをご飯200gとお好み具材に加えて炒めてください。
	からあげの下味	本品2gを1口大に切った鶏もも肉200gにまぶして、下味として使用してください。
	野菜炒め	本品2.5gをお好み野菜150gと豚肉50gに加えて炒めてください。
	餃子	本品1gをひき肉100gと一緒に練って、下味として使用してください。
和食	雑炊	本品2.5gにお湯110ccで溶いて、ご飯100gを入れてください。
	鍋のだし	本品7.5gにお湯200ccで溶いて、お好み野菜を入れてください。
	豚のしょうが焼き	本品2gを豚ロースしょうが焼用110gに振りかけて、下味として使用してください。
	モツの味噌煮	本品1gを下処理をしたホルモンミックス50gを煮込む際に加えて煮込んでください。
	サラダドレッシング	本品1gをポン酢20gに混ぜてください。
	やみついきゅうり	本品3g、みじん切りにしたにんにく(1片)、ごま油(大さじ1)を入れ混ぜ、叩いたきゅうり1本に和えてください。
	やみついきゃべつ	本品3g、ごま油(大さじ1)を入れて混ぜ、1口大に切ったキャベツ120gに和えてください。
洋食	ハンバーグの下味	本品4gをひき肉80gと一緒に練って、下味として使用してください。
	カレーライス隠し味	本品1.5gを市販のカレールー1人前に隠し味として混ぜてください。
	シチュー隠し味	本品1.5gを市販のシチュールー1人前に隠し味として混ぜてください。
	ポトフの下味	本品2.5gを1人前の分量の味付けとして使用してください。
	ジャーマンポテト	本品1gをじゃがいも80g、ウィンナー40g、玉ねぎ20gを炒める際に加えてください。
	ポテトサラダ	本品2gを蒸したジャガイモ100gに加えて下味として使用してください。
	ペペロンチーノ	本品5gを茹でたパスタ(乾100g)に絡めて、味付けとして使用してください。
	オムライス	本品2.5gをご飯200gと一緒に炒めて、下味として使用してください。
タイ料理	ガパオライス	本品5gをひき肉80gと一緒に炒めて、下味として使用してください。
	春雨サラダドレッシング	本品1gを砂糖3g、ナンプラー5g、レモン汁2gと一緒に混ぜてください。

本品は塩味の付いた鶏だしですので、炒め物全般の調味料として

塩・コショウの代わりにご使用して頂くと、味に深みが出ます。

上記は、1人前の使用目安です。

小さじすりきり1杯で約4g

大さじすりきり1杯で約10g