商品紹介

鼓汁排骨（トウチスペアリブ）

理賢 厨房応援シリーズ

人手の少ない厨房。急な宴会。手が回らないけど、単なる冷凍食品は使えない。 そんな悩みにお応えして生まれたのが理賢シリーズ。
基本に忠実に一つ一つ手作りしています。本格レシピで納得の逸品です。

肉加工品	
品名	規格
鼓汁排骨（トウチスペアリブ）	250g/pc×4/袋×6袋/ケース
蝦醤鶏翼（えびみそチキンウィング）	10本/pc×2/袋×6袋/ケース
腐乳鶏中翼（ふにゅうチキンウィング）	10本/pc×2/袋×6袋/ケース
香港式叉焼	3本/pc(約1kg)×8/ケース
五香牛すね	1～2kg/pc×6/ケース
醤漬牛肉片	2kg/pc×4/ケース
醤漬牛肉絲切	1kg/pc×8/ケース

◆肉加工品

- **鼓汁排骨（トウチスペアリブ）**

香港で定番のおかずのひとつです。
豚のスペアリブを豆鼓（トウチ）やニンニクなどで味付けした香りの良い蒸料理です。

召し上がり方：
解凍し袋から取り出したスペアリブを小皿に移します。肉同士くっついていたら軽くばらして下さい。湯気の上がった蒸し器に入れ10分ほどで出来上がりです。
そのままで美味しく召し上がれますが、ネギの細切りや唐辛子を添えたり、熱した油を上からかけるとより本格的な味を楽しめます。

- **蝦醤鶏翼（えびみそチキンウィング）**

蝦醤（えびみそ）という香港特有の調味料で味付けした、鶏の手羽です。 蒸しても揚げても美味しく召し上がれます。

> **召し上がり方：**
> 解凍して袋から取り出したら小皿にならべて湯気の上がった蒸し器に入れ 10分ほどで出来上がりです。 また、片栗粉をまぶしてから揚げても美味しく召し上がれます。

- **腐乳鶏中翼（ふにゅうチキンウィング）**
  腐乳（ふにゅう）という香港特有の調味料で味付けした、鶏の手羽中です。
  蒸しても揚げても美味しく召し上がれます。
- **香港式叉焼**

  特製のジャンにカタロースを漬け込みました。フライパンで蒸し焼きにした後に、表面を焼き上げて下さい。

- **五香牛すね**
  国産の牛すね肉を前菜用に煮込みにしました。お好みの大きさにスライス、カットするだけで手間無くお使い頂けます。
- **醤漬牛肉片**
  一口大の牛もも肉スライスに下味を付けました。程好い柔らかさと味付けで、宴会からレストランまで幅広くお使い頂けます。
- **醤漬牛肉絲切**
  厳選した国産牛肉のモモ肉を細切りにし、下味をつけました。原料にもこだわり、細かく千切れてしまわないよう仕上げています。