

丸美屋

創業80周年記念

復刻版

パッケージ

限定発売



洋風ふりかけ

チーズハム

謎の洋風ふりかけ*
丸美屋「チーズハム」再現



エイト

8マン

フィギュア

全16種 1体入

cona

, , ω , ,

monn

丸美屋

創業80周年記念

復刻版

パッケージ

限定発売



洋風ふりかけ

チズハム



エイト

8マン

フィギュア

全16種 1体入

レシピ

材料(原材料を参考に作っています。)

○粉チーズ …… 大匙 1

○スキムミルクパウダー …… 小匙 1 (お好みでor more 最後に調整を)

○シマヤ かつおだしの素 粉末タイプ …… 小匙 1/2 ~

○しごごま …… 小匙 1 ~or more

○刻み海苔 …… たっぷり

○削り節 (極少量の醤油、みりんで照りつける)

又は○丸美屋のおかかふりかけ「味道楽」、又は○三島食品「瀬戸風味」) …… 適量

○のりたま おかかの他にカリカリ卵も入っているので「のりたま」も …… 適量

○刻みハム …… 1枚分 (無くてもOK)

■オプション (お好みで)

ほたてパウダー、ドライ納豆、桜海老、ちりめんじゃこ、青海苔、ベーコンビッツ、バター、醤油等 …… 適宜

手順

1 おかかに極々少量のしょうゆとみりんをフライパンでカリッと炒り付けます。

(お好みでハムに火を通してGOOD。)

2 材料を全部混ぜます。ハムはなくても構いません。(注*其の場合は「チズふりかけ」となります。)

3 かつお出汁の素粉末は食塩代わりです。

この量で塩辛さの調節を。私はごはんにかける物なのでわりとしっかりめに味付けします。

4 (もっとコテコテなのが大好きでしたらバターを少々たらしても。

醤油バター味っていうのも美味しいですもんね。)

5 パスタ、トーストにも、という表記があったように思います。お弁当にもいい!

6 本物のチズハムは上品に割と味がぼんやりしているので、

やはり手作りの場合は鰹だしパウダーと海苔、味付きおかかでパンチを効かせて。

*シマヤ (このメーカーの物を使うのがポイント) 鰹だしの素は必ず「粉末」を使うのが決め手です。

顆粒タイプは使用しないで下さい。味も違います。

謎の洋風ふりかけ丸美屋「チズハム」＊再現

<http://p.booklog.jp/book/101965>

著者：cona',,・ω・,,` monn

著者プロフィール：<http://p.booklog.jp/users/conamonn/profile>

ブックログ本棚へ入れる

<http://booklog.jp/item/3/101965>

電子書籍プラットフォーム：ブックログのパー（<http://p.booklog.jp/>）

運営会社：株式会社ブックログ