

1 ビビンバ丼

■白飯

【材料】、【作り方】は寿司レシピ 1 酢飯の【作り方】②までと同じ。

■ビビンパトッピング（4人前）

【材料】

合挽肉	100g
A 醤油	12g
豆板醤	3g
すりおろしにんにく	5.5g
極旨プラス	0.6g
ごま油	3g
ほうれん草（ざく切り）	100g
B 醤油	0.3g
ごま油	1.7g
塩	0.4g
もやし	80g
C ごま油	2g
塩	0.8g
にんじん（千切り）	60g
D ごま油	3g
塩	0.6g
水煮ぜんまい	50g
E 醤油	4.5g
すりおろしにんにく	2.5g
いりごま	4.5g
ごま油	2.5g

【作り方】

- ① 鍋にごま油をひき合挽肉を炒める。火が通ったら A を入れ炒める。
- ② ほうれん草は下茹でし、3% グリーンライズ溶液に1時間浸漬する。液切りした後 B と混ぜ合わせる。
- ③ もやしは0.5% クッキングメートNC溶液で下茹でし、湯切り後 C と混ぜ合わせる。
- ④ にんじんは下茹でし、D と混ぜ合わせる。水煮ぜんまいは水切りし E と混ぜ合わせる。

当社製品のご紹介

茹で緑色野菜向けの品質向上剤

グリーンライズ

茹で緑色野菜に対して、退色・変色抑制効果を有する品質向上剤です。



2 中華丼

■白飯

【材料】、【作り方】は寿司レシピ 1 酢飯の【作り方】②までと同じ。

■中華あんかけ（4人分）

【材料】

豚小間切れ肉	150g
A 酒	7.5g
醤油	7.5g
すりおろししょうが	2.5g
ニクミーテンドー	3g
冷凍エビ	100g
白菜	100g
にんじん	40g
B チンゲン菜	50g
水煮筍	40g
生きくらげ	40g
うずらの卵（茹）	40g
中華だしの素	5.5g
酒	10g
C 醤油	10g
砂糖	6g
塩	2g
水	300g
ごま油	8.5g
片栗粉	9g

【作り方】

- ① A を合わせて全体をよく混ぜ、室温で40分漬け込む。
- ② にんじんと白菜は0.5% クッキングメートNC溶液で下茹でする。
- ③ ごま油をひいた鍋で①を炒め、火が通ったら②と B を加えて軽く炒める。
- ④ C を入れて煮立たせ、火を止めて水溶き片栗粉（水は分量外）でとろみをつける。

当社製品のご紹介

畜肉用品質向上剤

ニクミーテンドー

肉らしい繊維感を残しながら、調理後もジューシーでやわらかい食感に仕上げる畜肉用品質向上剤です。



オリエンタル酵母工業株式会社