

花椒の爽やかな
香りとしびれが
たまらない

吉田勝彦シェフの
特別料理教室を
開催します！

今号でご紹介したレシピを教
えていただく特別料理教室を
開催します(2022年1月開
催)。ぜひご参加ください！

www.cherryterrace.co.jp

詳細・
お申し込みは
こちらから



ジーテン特製 ラー油

使う道具



バーミックス



スーパー
グラインダー



パウダー
ディスク



「吉田風中国家庭料理 ジーテン」の卓上にあるラー油と同じレシピ。スーパーグラインダーとパウダーディスクで材料を粉碎してから、約200℃に熱したごま油を混ぜ合わせて作ります。常温で2〜3週間、楽しめます。

ポイント

粒がやや残るくらいに粉碎するのがおすすめ。粉碎してすぐは粉末が飛び散るため、10秒ほど待ってから、スーパーグラインダーのふたを開けてください。辛さは、鷹の爪の量で調整できます。

ラー油を使ったおすすめ料理



よだれ鶏

食欲をそそる
心地よい辛みと
ごまの香ばしさ

ラー油に砂糖、醤油、酢を加えてタレを作ります。せいろで蒸した鶏むね肉にかけて、よだれ鶏に。ラー油はそのほか、調味料を加えて水餃子のタレにしたり、担々麺やサンラータンに使ったりできます。

Jars
Maguelone
レクタングルL、S
(カシミア)



活躍アタッチメント



パウダーディスク
+
スーパーグラインダー

唐辛子や山椒など、乾燥した材料を粉末状に砕きます(スーパーグラインダーにセットして使用)。

できること

- 粉だし(かつおぶし、昆布、干し椎茸など)
- きなこ(炒り大豆)
- スパイス
など

