

		料 理 名	普通話	シュワンウェイカオヂーロウ 双味烤鶏肉（鶏肉の串焼き、二種の味わい）
材 料	<材料> 鶏 肉（丹波鶏）2 枚 昆布			
調 味 料 ・ 衣 の 配 合	A. 油淋醬		B. 金沙粉	
	姜 末1 5 g		SB 姜 末1 5 g	
	蒜 泥1 5 g		SB 蒜 泥1 5 g	
	白 葱		SB 白 葱	
	黄 韭		SB 黄 韭	
	ディル		SB ディル	
	葱 油		SB 葱 油	
	豆板醬	2 g	SB 豆板醬	2 g
	塩	1 g	SB 塩	1 g
	味 精	5g	SB 味 精	5g
	白 糖	4 5 g	SB 白 糖	4 5 g
	白 酢	3 5 g	SB 白 酢	3 5 g
	黒 酢	1 0 g	SB 黒 酢	1 0 g
	酒	1 5g	SB 酒	1 5g
	醬 油	5 g	SB 醬 油	5 g
	麻 油	1 5g	SB 麻 油	1 5g
<作り方> 1. 鶏肉を皮と身に分ける 2. 鶏肉一口大に切り分ける 3. 昆布水を作り串うちした鶏肉を漬け込む 4. 焼く 3 0 分前に昆布水から出し程よく乾燥させる 5. 6. 7. 8.				