

		料理名	普通話	マア　ラー　ユイ　ホ 麻辣魚滑（鮮魚の四川風カルパッチョ）
材 料	＜材料＞ 真　鯛2. 5～3 k g （1/2尾分） ピーナッツ 葱絲 人參絲 紅芯大根 香菜 サラダ ピーナッツ油			
調 味 料 ・ 衣 の 配 合	A. 麻辣醬		B. IFU麻辣醬	
	たまり醬油	7 5 0 g	麻辣醬	5 0 0 g
	醬　油	2 5 0 g	梅かつお瓶	3 0 0 g
	塩	8 0 g	みりん	1 0 0 g
	味　精	1 0 0 g	米　酒	5 0 g
	砂　糖	3 0 0 g	白だし	5 0 g
	酢	3 0 0 g	めんつゆ	5 0 g
	麻　油	2 5 0 g	マギーシーズニング	5 0 g
	辣　油	1 6 0 g		
	一　味	3 0 g		
	山椒粉	3 0 g		
	生　姜	1 0 0 g		
	蒜	8 0 g		
＜作り方＞ 1. 内臓を出し三枚におろす 2. 切り身を薄切りにして盛り付ける 3. 刺身の上に葱絲を置き、熱した油をかける 4. 5. 6. 7. 8.				