



銀杏のカルボナーラ
REGALO 小倉 知巴シェフ監修



つくば銀杏とむきエビのあっさり塩味炒め
レストラン凜 菊池 寛シェフ監修



銀杏豆乳ムース
銀座和らん 笠谷 龍太シェフ監修

料理の品格を増す一品…



つくば翡翠銀杏

銀杏が入っていた感動、驚き…



銀杏レシピ



翡翠老小豆腐

【監修】
成毛 幸雄シェフ (神田 雲林)
叩き海老と銀杏とくずし豆腐の蒸しもの



HACCP実施施設

材料 (3人分)

木綿豆腐	1丁
むき海老	70g
塩・胡椒	少々
卵白	大匙1
片栗粉	大匙1
葱微塵切り	大匙1
ピーナッツ油	大匙1
●材料A	
塩・胡椒	少々
胡麻油	小匙1
卵白	大匙2
銀杏	12粒
片栗粉	大匙1
葱生姜微塵切り	適宜
●材料B	
紹興酒	小匙2
醤油	大匙1
オイスターソース	小匙1
スープ	適宜

作り方

- ① 海老は片栗粉 (分量外) と塩 (分量外) を振りよく揉み洗います。水で洗い水分を切る。3~4等分に切り、塩・胡椒・卵白・片栗粉で下味を付ける。
- ② ボールに豆腐を入れ手で粗くつぶし、Aの銀杏・塩・胡椒・片栗粉・胡麻油・卵白・葱・生姜をくわえ混ぜ合わせ深めの皿にドーム型にもる。蒸籠に入れ10分ほど蒸す。
- ③ 蒸しあがったら葱の微塵切り大匙1のをせ、熱いピーナッツ油をかける。Bのタレを合わせ上からかけ、香菜をのせる。
- ④ ★シェフのワンポイントアドバイス★
ピーナッツオイルは200度位の高温に熱する。

「翡翠銀杏」は、炒め物・麺類・ご飯もの等、様々なシーンでお使い頂けます!

そのまま使って手間いらず!!

商品ラインナップ

● 特撰翡翠

● 翡翠

● シャトルルーズイエロー