ピュアマッシュ100を使ったレシピ集

品名　マッシュルームデュクセルピラフ

【特徴】

マッシュルームの旨味をしっかりと感じることができるピラフです。デュクセルソースとはピュアマッシュ100をベースに玉ねぎバターなどを合わせ、煮詰めたソースで、濃厚な旨味が特徴です。御飯と一緒に炊くだけで簡単に本格的なマッシュルームピラフができます。また、その他いろいろな料理の隠し味にも使えるので、とても便利で美味しいソースです。

原材料名	配合量(g)
ピュアマッシュ100ダイス①	64.00
オニオンソテー30%ペースト	11.00
バター①	4.50
精製塩	0.30
ホワイトペッパー	0.01
ミルポアペーストソテー40%	20.00
米	300.00
ﾁｷﾝﾌﾞｲﾖﾝﾊﾟｳﾀﾞｰME-470C	15.00
水	150.00
バター②	10.00
鶏もも小角切り	80.00
エキストラヴァージンオリーブオイル	5.00
ピュアマッシュ100ダイス②	200.00
Total	860.0

【作り方】

1. ピュアマッシュ①をジュースごとミキサーにかけペーストにします。

2. オニオンペーストからホワイトペッパーまでを混ぜ加熱し、歩留まり55%まで煮詰めます。

3. 炊きあがったらよく混ぜ、仕上げにパセリのみじん切りを乗せて完成です。

ピュアマッシュ100の3大特徴

1.マッシュルームをそのままレトルトしているので、ジュースまですべて使用できます。(水煮のものは固形分しか使用できません。)

2.マッシュルームの旨味がとても強く、水煮のものとは比べ物になりません。

3.良質のオランダ産マッシュルーム使用で、安心・安全の無添加品です。

〒171-0022　東京都豊島区南池袋1－8－1
明王物産株式会社
TEL　03－3981－1026
FAX　03－5956－8220