

Let's cook!

料理名

作った写真を
はり付けてみよう



コメント

材料：4人分

- 豚ひき肉：200g
- エビ：100g
- シュウマイの皮：16枚
- ドライアイス：適量
- 塩：適量
- 醤油：適量
- 酒：適量
- 胡椒：適量
- 生姜（すりおろす）：小さじ1
- 片栗粉：小さじ

作り方

1. 豚ひき肉、エビ、生姜、酒、醤油、塩、胡椒、片栗粉を混ぜ合わせて具を作る。
2. 具をシュウマイの皮に包み、蒸し器で15分蒸す。
3. プレートにドライアイスを置き、その上に蒸し上がったシュウマイを配置する。ドライアイスに水をかけて、龍の息を演出する。