



Singapore Black Pepper Crab Spice シンガポール ブラックペッパークラブスパイス

「ジャンボ シンガポール ブラックペッパークラブ」の作り方 (2-3人分)

材料:

蟹	約1.2kg
バター(無塩バター)	60g
鶏スープ	600ml
薄口しょうゆ	小さじ1杯
「シンガポール ブラックペッパークラブスパイス」	1パック

(保管方法)

直射日光を避け、涼しく湿気のない場所で保管してください。開封後は、冷蔵庫に保管し3日以内にご使用ください。

重量 150g
製造 シンガポール

調理方法:

1. 蟹を開き、食べられない部品を取り除きます。その蟹を8等分(食べやすい大きさ)に切り分けます。蟹のはさみの部分は、包丁の後ろの部分などを使って割り、最後に流水で十分に洗っておきます。
2. 底の深めのフライパンなどを使い、その中に、「ブラックペッパークラブスパイス」、バター、しょうゆ、鶏スープを入れ、火をつけない状態で、かき混ぜます。
3. 切り分けた蟹を加え、蓋をして、火をつけ、強火で沸騰させます。
4. 沸騰したら、中火にして、蓋をしたまま、約15分、スープがほとんど乾くような状態まで、煮込みます。
5. 蓋をはずして、蟹全体にブラックペッパークラブスパイスがよくからみ、水分がよく蒸発するまで、かき混ぜます。
6. 程よく水分が蒸発し、スパイスがよく蟹にからむ状態になったら、火を消し、できあがりです。

シェフのコツ)

「ジャンボシンガポールブラックペッパークラブスパイス」は、エビ、ザリガニ、ロブスターなど、他の材料と調理してもおいしく作れます。その他の作り方やシェフのコツは、下記ホームページをご覧ください。

www.jumboseafood.com.sg

(2013年12月まで)