



# 中食「弁当」応援団

## 選ばれる弁当づくりも応援！

仕込み&調理のひとワザとともに、味やトレンド、さまざまな切り口で、大窯調理を基本とした弁当メニューをご提案いたします。

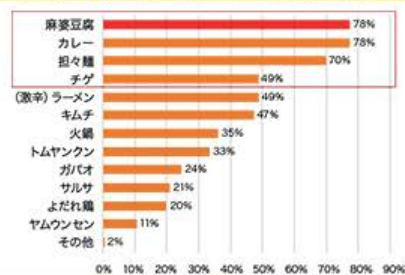
VOL.1

### 麻婆豆腐をさらにおいしく！

辛い味付けでご飯がすすむ人気のメニュー、

「麻婆豆腐」のおいしさレベル向上のひとワザをご紹介します。

■あなたが好きな辛い料理について、当てはまるものを全て教えてください(回答はいくつでも、n=1,108)



出典：「Retty株式会社 辛い料理に関するアンケート(2017年8月)」

## 麻婆豆腐づくり6つのポイント



花椒の痺れる辛さと香り



柔らかい食感の豆腐



醬や肉、野菜を炒めた香り



唐辛子の鋭い辛さ



カリカリに炒めたひき肉の  
ジューシー感と香ばしさ



強い火力

声に出して  
覚えねば！

このポイントで、麻婆豆腐の  
おいしさの相乗効果を生みだす！



プロの技が活きる！ 絶品！麻婆豆腐

プロのテク  
注目っス！



これで絶品！  
プロのテク

その一

## 豆腐の下処理

その二

## ひき肉の下処理

①豆腐は下ゆでがポイント！



柔らかい食感の豆腐



豆腐は茹でて水抜きをすることで時間がたっても水っぽくなりません。



カリカリに炒めたひき肉の  
ジューシー感と香ばしさ

②ひき肉はカリカリになるまで炒める！



ひき肉は油が透明になるまでしっかり炒めることで生臭さがとれ、香ばしく肉感がある仕上がりになります。

味付けは「Cook Do®」＜麻婆豆腐用＞1本にお任せ！  
更に花椒を効かせたいなら「Cook Do®」＜四川風麻婆豆腐用＞



花椒の痺れる  
辛さと香り



唐辛子の  
鋭い辛さ



醬や肉、野菜を  
炒めた香り



麻婆豆腐の深みのある香り、辛さを生み出すのは、多くの調味料とその調味料の香りに移す油の火入れ工程です。



「Cook Do®」  
麻婆豆腐用  
1Lボトル



「Cook Do®」  
四川風麻婆豆腐用  
1Lボトル

「Cook Do®」＜麻婆豆腐用＞には  
このシェフの味つけの工程が凝縮されています！

# バラエティー豊かな味わい「Cook Do®」麻婆豆腐シリーズ

麻婆  
豆腐用

豆板醤やにんにくを高温の油と一緒に炒めた本格感



四川式

豆板醤、豆鼓醤、花椒に痺れる辛さが特徴



広東式

オイスターのコクと香り、深みのある味わい



甘口

味を支えるペースタイプ  
好みの味や辛さを演出

