

Open 10:00-20:00

台湾物産館

〒151-0073 東京都渋谷区笹塚2-14-15 TEL&FAX 03-5304-7801

いつもご利用いただき、ありがとうございます。
このカレンダーをプリントしてご利用くださいませ。

ホームページ www.taiwan-bussankan.com
Yahoo!ショッピングはこちらから。
<http://store.shopping.yahoo.co.jp/taiwanbussankan/>



2010年 12月

〈店長の一言〉

12月中旬にはポンカンと白柚を入荷します。
すべての商品は台湾から直輸入し、厳格な検品を行い、
特製の化粧箱に入れてお届け致します。
ご家庭で、ご贈答好適品として是非ご利用ください。

日	月	火	水	木	金	土	
<月間セール> 精釀陳年紹興酒16.5度 (600ml) 1890円→1575円 謝さんの凍頂烏龍茶 (80g) 1050円→945円			1 12/1 ~ 12/15 週間セール	2	3 台湾塩卵 (6個入) 662円→598円	4	
5	6	7	8	9	10	11	
					台湾皮蛋・松花皮蛋 (6個入) 630円→598円	黒豚牌腸詰 (200g) 680円→630円	
12	13	14	料理教室	15	16 12/16 ~ 12/31 週間セール	17	18
		台湾フェア スタート!!					
19	20	21	22	23 天皇誕生日	24	25	
					クリスマス・イヴ	クリスマス	
26	27	28	29	30	31		
					大晦日		

〈今月の一品〉

湯圓 (白玉団子)



材料

糯米粉…150~200g、水…50ml、台湾春菊…少量
肉燥、スープ、塩…各適量

作り方

- 肉燥とスープ(ひき肉でとっただし汁)は作っておきます。
- 糯米粉をボールに入れ、水を少しずつ加えながらこねます。粉っぽさがなくなるまで。
- 棒状にして2cmくらいの大きさにちぎって丸め、キッチンペーパーの上に並べます。
- スープを沸騰させ、丸めた生地を入れて5分ほど茹でます。
- 塩を一掴み入れて、味を調えます。
- おわんに肉燥を入れ、茹で上がった生地とスープを入れます。
- 台湾春菊をさっと茹でて飾れば完成です。

＊肉燥の作り方＊

- フライパンを火にかけ、油と豚挽き肉(160~180g)を入れて炒めます。
- つぶしてみじん切りにしたニンニクと、葱油(ひき肉の2/3くらいの量)を入れてさらに炒めます。
- 金蘭醤油を入れ、濃い目の味付けにします。
- ホワイトペッパーをたっぷり入れ、水70ml入れます。
- 砂糖をひとつまみ入れ、さらに炒めたら完成です。

