

# 台湾物産館

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](http://www.taiwan-bussankan.com)  
Yahoo!ショッピングはこちらから。  
<http://store.shopping.yahoo.co.jp/taiwanbussankan/>



2月  
2011

## 店長の一言



新年快樂！恭喜發財！  
2月3日は旧正月の元旦(大年初一)です。  
鍋でお祝いを！

## <月間セール>

易さんの凍頂翠玉茶 (70g)  
1050円→945円



十年窖藏紹興酒 (600ml)  
2100円→1800円

日	月	火	水	木	金	土
		1 2/1~2/15 週間セール	2 除夕	3 大年初一	4 緑豆湯 (350g) 140円→120円	5
6	7	8 緑豆はと麦豆花 (320g) 150円→120円	9	10 寧記 麻辣鍋醬 (245g) 735円→680円	11 建国記念の日	12
13	14	15 紅標米酒 (600ml) 819円→780円	16 料理教室	17 2/16~2/28 週間セール	18 麻辣沙茶醬 (250g) 750円→680円	19
20	21	22 川貝杏仁粉 (300g) 682円→630円	23	24 豚肉貢丸 (300g) 680円→630円	25	26
27	28	豆腐干 (500g) 480円→450円			福	

## <今月の一品> 杏仁豆腐

### 材料

- A: 砂糖…35g  
水…1カップ  
B: 粉ゼラチン…5g  
水…大さじ2  
C: 砂糖…25g  
水…1/3カップ  
川貝杏仁粉…25g  
牛乳…1-3/4カップ  
生クリーム…1/2カップ



### 作り方

- ① 小鍋にAを入れて火にかけます。砂糖が溶けたら、冷蔵庫で冷しておきます。
- ② ボウルにBの水を入れ、粉ゼラチンを振りいれてふやかしておきます。別のボウルに杏仁粉を入れ、牛乳を加えて泡立て器で溶けるまでしっかり混ぜます。
- ③ 小鍋にCを入れて火にかけ、②のゼラチンを加え、溶けたら②の杏仁霜パウダーを牛乳で溶いたものを加えて混ぜます。ひと煮立ちさせてから火からおろして冷やします。
- ④ ボウルに生クリームを入れ、軽く泡立てたら③と混ぜます。容器に入れて冷蔵庫で冷し固めて出来上がりです。  
①のシロップを加えてお召し上がりください。