

【鶏肉のフォー（1人前）】

アオザイ

材料(具)

- フォー 50g
- もやし 50g
- パクチー 適量
- ねぎ 適量
- 鶏もも肉 1/3枚
- 塩 少々
- 酒 少々

<作り方>

- ①フォーを一定の硬さに戻るまで水に漬け戻す。(約30分)
 - ②沸騰したお湯で約1分茹で、水で洗いザルに掛けて置いておく。
 - ③鶏もも肉に塩少々と適量のお酒を振り掛けラップで包み、火が通るまで加熱し、冷ましておく。
 - ④鍋にスープの具材を入れて、ひと煮立ちさせる。
 - ⑤もやしは軽く茹でておく。
- ⑥器にスープ、フォー、鶏もも、もやし、パクチー、ネギをのせ お好みでヌックナムをかけてお召し上がり下さい。



フォー
(ポーション)
タピオカ入り

400g/30

(スープ)

- フォー・ガー 40~50ml
- 水 約360ml
(9倍希釈お好みで)

■ヌックナム (お好みで)

※フォー・ガーとは…

ベトナムの最高品質のヌックナムと調味料を使用した、チキンベースの本格的なスープの素です。

『鶏の旨みたっぷりの
ベトナムフォー』



フォー・ガー

500ml/12
(9倍希釈)



AO DAI -アオザイ-
RICE NOODLE & PHO' GA'
RICE PAPER



PRODUCT OF VIETNAM



【生春巻き（2本分）】

アオザイ

ライスペーパー中
(22cm)

500g24

材料

- ライスペーパー 2枚
- 春雨 20g
- えび 4匹
- 水菜 2枚
- にんじん 適量

(タレ)

- ディップソングチキソース 20g
- ヌックナム 適量
- 水 適量

<作り方>

- ①具材を調理して準備しておく。
 - ・えびは筋を取りボイルする
 - ・春雨は茹でて水洗いし、水気を切る
 - ・にんじんは千切にする
- ②ライスペーパーをサッと水にくぐらせ、キッチンペーパーで水気を切っておく。
(※具材に含まれる水分を考慮し固めに…)
- ③ライスペーパーの上に調理済みの具材を並べ、2巻目に両端を内側に折り込む(具材が出ない様)
- ④斜め2当分にカットして盛り付ける。

『えびの生春巻き』



※つけダレ…ディップソングチキソースを水で薄め、ヌックナムをお好みで加える

GOURMET from
the WORLD &
JAPANESE DELICIOUS



協同食品株式会社

- 大阪本社 大阪市北区太融寺町2-21ニュープラザビル403号 TEL.06.6315.6366
- 東京営業所 東京都港区西新橋2-39-3SVAX西新橋ビル8F TEL.03.5733.4580
- 福岡営業所 福岡市博多区博多駅前3-2-8住友生命博多ビル9F TEL.092.415.3505
- 名古屋営業所 名古屋市中区錦1-13-26 名古屋伏見スクエア5F TEL.052.231.5380