

樱花虾奶油意面

桜海老クリームパスタ

~ 樱花虾天妇罗 桜海老かき揚げ / 静岡抹茶布丁 静岡抹茶プリン ~

1 樱花虾奶油意面



意面	100g
橄榄油	1大勺
大蒜	1瓣
牛奶	80g
鲜奶油	80g
水	45g
鲑鱼素	1小勺
樱花虾干	5g
樱花虾干	2g
卷心菜	40g
洋葱	60g

- ① 平底锅预热，樱花虾干2g翻炒出香味后，盛出作为装饰备用。
- ② 平底锅内加入橄榄油加入拍开的大蒜后，小火炒至香味溢出。
- ③ 加入切成薄片状的洋葱炒出香味且变到透明状，加入樱花虾干5g，轻轻翻炒一下。
- ④ 加入牛奶、鲜奶油、水、鲑鱼素、卷心菜后，开火煮至水分剩余一半左右。
- ⑤ 加入已经煮好的意面（意面烹煮时间按照包装要求），让酱汁和意面融合。

“樱花虾”出产于日本最深的海湾骏河湾，全日本100%的樱花虾都是来自静岡県，是静岡県的名产。将樱花虾撒在香浓的奶油意面上，凸显樱花虾的鲜美及甘甜。

2 樱花虾天妇罗



樱花虾	5g
新鲜荷兰芹或意大利芹	5g
洋葱	40g
胡萝卜	40g
鸡蛋	13g
低筋面粉	30g
水	50g

- ① 洋葱切成薄片、胡萝卜切末、荷兰芹切成3cm大小。
- ② 往盆中加入鸡蛋、水、低筋面粉后搅拌均匀。
- ③ 将1的食材加入到2中，搅拌均匀。将食材均分在两张烘焙纸上。
- ④ 用170℃的油温炸至微微金黄色。
- ⑤ 用厨房纸巾吸去油份。

“樱花虾”出产于日本最深的海湾骏河湾，全日本100%的樱花虾都是来自静岡県，是静岡県的名产。在蔬菜天妇罗中加入樱花虾后，蔬菜的甘甜与樱花虾的鲜甜相得益彰，深受国内外游客的喜爱。

3 静岡抹茶布丁



牛奶	80g
鲜奶油	30g
蛋液	18g
蛋黄	17g
白糖	24g
抹茶	2g
白葡萄酒	1大勺
蜜豆	5g

- ① 牛奶和鲜奶油放入同一个锅中进行加热，煮至边缘咕嘟咕嘟地沸腾程度关火。
- ② 加入白糖、抹茶、白葡萄酒混合搅拌均匀。
- ③ 散热后把所有鸡蛋加入2中后混合。
- ④ 用滤网过滤到容器中。
- ⑤ 为了防止出现空隙盖上锡纸。
- ⑥ 蒸锅加热，中火蒸10-12分钟。
- ⑦ 取出后用蜜豆装饰。

静岡县的茶叶产量位居日本第一，静岡县的抹茶品质上乘，曾敬献给居住在骏府城（静岡市）的德川家康。抹茶布丁口感微苦，但带有浓郁的茶香，敬请品尝。

桜花蝦奶油意面

桜海老クリームパスタ

～ 桜花蝦天婦羅 桜海老かき揚げ / 静岡抹茶布丁 静岡抹茶プリン～

