

ひすい

翡翠の簡単な使い方と適応食材

翡翠(ひすい)は 魚介ときのこに魔法をかける！

1. 醤油とミックス編

- ・ わさび醤油に数滴加え「刺し身や寿司、かまぼこ等」
- ・ 醤油に少量合わせ「焼き魚など」

2. チョイかけ編

- ・ 煮魚、納豆
- ・ 青カビ系、白カビ系のチーズに
- ・ マスカルポーネチーズ(塩少々と混ぜこみパンや野菜と)
- ・ 炭火焼「魚やイカ、ハマグリ、エビ、牛肉等」



3. 炒める編

- ・ キノコミックス(最後は塩や醤油で塩味を整えて)
- ・ さつま揚げ(最後は塩や醤油で塩味を整えて)

4. 酒蒸し編 (日本酒でも白ワインとも)

- ・ アサリ、ハマグリ、ムール貝(仕上げは醤油、塩、生クリーム、バター)

5. ソテー、ムニエル、カツレツ編

- ・ サーモン、メカジキ、モウカザメ、銀鱈等

6. ステーキ編

- ・ 牛肉の霜降りタイプ、又は赤身の柔らかいタイプ

7. 相性の良いもの

- ・ 生クリーム、バター、わさび、醤油、オリーブオイル(例: 溶かしバターに加え固めてパンやソテーに。翡翠で貝を炒め、生クリームと塩胡椒等)

8. パンや野菜に(そのまま、上質オリーブ油とハイブリッドにして)



翡翠はスーパーハーブあまみ島アザミの薬効成分で魚介類やキノコの臭みを和らげ、香りと旨味を引き出す奇跡的なオイル。油っぽさも消します