龜甲萬料理教室

居酒屋裡的微醺料理 在家輕鬆小酌就「醬」做

「為生活提點味，給家每天一個煮題」。日本人辛苦工作一天後，都很喜歡去居酒屋喝一杯，搭配下酒菜邊吃邊喝，可以消除一天的疲勞與壓力，這樣的方式也慢慢的在台灣上班族中發酵，去居酒屋聚餐、聊聊天成為解除工作壓力很好的方式，龜甲萬相當用心，期許能將居酒屋風味料理的放鬆紓壓，結合和親友一杯的悠閒暖心，於是請來日籍的料理老師岡本愛，與大家分享道地的居酒屋料理。

【適切調味，日式風味更道地】

小愛老師，利用龜甲萬的產品做出三道具有濃濃和式風味的居酒屋料理。分別運用了龜甲萬丸大豆本釀醬油、龜甲萬醬油膏以及龜甲萬料亭和露（鰹魚風味），完成了月見雞肉丸子、炒烏龍麵、醬油丸子。

【居酒屋裡的微醺料理，就醬做】

想要在家裡也享受到居酒屋風味的料理並不難，在小愛老師的引導下，現場所有朋友都按部就班完成極富日式風味的三道料理，現場醬香四溢，呼聲四起。

●月見雞肉丸子－滑順美味好入口

第一道「月見雞肉丸子」，小愛老師的密技是雞肉中加入用廚房紙巾吸過水的嫩豆腐，讓雞肉丸子吃起來口感軟嫩，將所有雞肉丸子的材料放進塑膠袋當中充分混和均勻，再以手捏成一個個圓形的丸子，放入鍋中以中小火煎至金黃時，以廚房紙巾把鍋中多餘的油吸掉，不僅可讓料理吃起來口感更清爽，醬汁也可以吸收得更好，最後，將使用丸大豆本釀調製混合好的醬汁倒入雞肉丸子當中調味，剎那間，醬香味撲鼻而來，學員都忍不住驚呼「好香喔！」

龜甲萬最新推出的「丸大豆本釀醬油」是以完整大豆釀造，保留了更多的香氣，少了食品添加物與糖，風味單純溫潤的調味品，與講究單純、彰顯食材原味的日式風味，非常合拍。

●醬油丸子－簡單好做又好吃的日式風味

醬油丸子的日語「みたらし団子」，是利用「白玉粉」揉捏而成的丸子，再運用龜甲萬醬油膏調味，小愛老師說第一次使用日本沒有的醬油膏，沒想到做出來的醬油丸子味道跟日本的口味非常相像，是小愛老師的一大發現。

老師引導學員將水分次慢慢的倒入白玉粉中，揉至耳垂的柔軟度感覺，便可做出白玉丸子，老師提醒要在丸子中間壓一下，煮出來的口感會較平均，擺盤也會比較可愛。煮好的白玉丸子，再放進冷水中，讓丸子又Ｑ又好吃，將丸子放入以龜甲萬醬油膏、水、糖煮滾的醬汁裡，就完成了。醬油膏是台灣很獨特的調味料，甜甜鹹鹹的口味，做出的醬油丸子，讓參加學員說是一種熟悉又陌生的味道，很「おいしい」，也熱烈的與老師交換起台灣經典醬油膏的私房料理！而且龜甲萬醬油膏無添加防腐劑，吃得更安心。

●日式炒烏龍麵－居酒屋必點人氣王

炒烏龍麵，可以說是居酒屋必點的料理之一，首先將豬肉炒至有焦色，加入蔬菜拌炒到有一點軟度，再加入龜甲萬料亭和露（鰹魚風味）調味，，接下來放入烏龍麵，讓烏龍麵吸足滿滿的柴魚風味湯汁，待醬汁差不多收乾時，加入一小匙龜甲萬丸大豆本釀醬油，增加炒烏龍麵的醬香味，讓這炒烏龍麵的味道更有層次，道地的日式炒烏龍麵，連很少做菜的學員都輕鬆上手。

小愛老師也跟大家分享，つゆ在日本也是很受到歡迎的調味品，而且龜甲萬料亭和露（鰹魚風味）味道很優雅，適合用在燉煮、蒸、炒菜或涼拌等，希望料理中多一份迷人的柴魚風味時，都可以使用。

【居酒屋料理，就是要配啤酒】

在小愛老師的詳細指導下，龜甲萬料理教室的所有學員都成功的做出了三道最道地的日本居酒屋料理，主辦單位龜甲萬更邀請「SAPPORO」為此次的活動贊助啤酒，讓學員們可以一邊吃料理一邊喝啤酒，享受最輕鬆、悠閒的居酒屋風情。小愛老師也跟大家分享，日本人去居酒屋的習慣，第一杯幾乎都是喝啤酒，而且一定要乾杯，但其實說乾杯是不會真的喝完的（笑）！另外在居酒屋中，雞肉丸子最常搭配蛋黃沾著吃，小愛老師則建議將雞肉丸子的醬汁倒入蛋黃當中，沾起來會更美味。

透過這次活動，讓所有人都學習到如何利用新鮮食材，以及龜甲萬丸大豆本釀醬油、龜甲萬醬油膏與龜甲萬料亭和露（鰹魚風味），輕鬆自製道地日本居酒屋風味，在家也能享受到居酒屋的微醺滋味。

更多精彩的龜甲萬食譜： https://www.kikkoman.com.tw/cookbook-portal.html