



材料

1人份定食

【豚肉筑前煮】

猪五花肉片	60g
土豆	80g
莲藕	80g
胡萝卜	40g
洋葱	60g
魔芋丝结	25g
芝麻油	1小勺
清酒	60g
味淋	2小勺
水	80g
红糖	1小勺
酱油	2小勺
荷兰豆	2个
热水	200g
盐	少许

【一品味增汤】

洋葱	25g
土豆	20g
木鱼花	2g
水	160g
复合味增	1小勺

【彩虹春卷】

生春卷皮	2片
紫甘蓝	15g
红椒	15g
黄椒	15g
黄瓜	12g
黄瓜	10g
小番茄	1颗
草莓	1颗
蛋黄酱	1小勺
寿司醋	1小勺
橙子果酱	2小勺

【樱花特调梅酒】

俏雅梅酒	50g
苹果汁	40g
樱花	1朵

※ 该食谱制作过程中使用以下品牌



CHOYA俏雅梅酒

精选如甜香蜜桃般完全成熟的优质青梅，无论从配合比例还是酿造时长，工艺中的每个环节都彻底重视，试图打造酸甜悠润、梅味可口的绝妙平衡，浓郁醇厚的口感使人倍感身心愉悦。

制作方法

【准备工作】

- 1 将猪五花肉片提前冷藏解冻。
- 2 将樱花用净水浸泡洗去盐渍。
- 3 用烘焙纸做成纸盖。

豚肉筑前煮

- 1 将土豆和莲藕去皮切成3cm大小的滚刀块，泡水防止氧化。
- 2 胡萝卜去皮切出两片1cm厚的片状，用樱花模具刻出花型，外圈也保留。剩余的胡萝卜切成3cm的滚刀块。
- 3 洋葱切成4cm大小的块状。
- 4 荷兰豆去蒂去茎，在热盐水中煮2分钟后取出，用干净的刀斜切成两半，留出半片荷兰豆切丝用于味增汤装饰。
- 5 猪五花肉片吸水后切成3cm宽的块状（肥瘦相间）。
- 6 平底锅预热，加入1小勺芝麻油，放入猪五花肉片煎至两面上色后拨到一边。
- 7 加入洋葱炒至透明后加入土豆、莲藕、胡萝卜（不包括樱花形状的）。
- 8 炒至食材裹上油脂，加入60g清酒和2小勺味淋，蒸发酒精。
- 9 加入80g清水和1小勺红糖，煮沸后放上纸盖和锅盖，小火焖煮5分钟。
- 10 继续添加2小勺酱油搅拌均匀后，加入胡萝卜花和外圈，调至中火（约800w），加热5分钟至土豆酥软。
- 11 最后加入魔芋丝结，调至大火煮至基本收汁。
- 12 装盘后用荷兰豆装饰。

一品味增汤

- 1 将洋葱切成3mm的小块，土豆去皮切成3mm的小块泡水。
- 2 在单柄锅内加入150g水，煮开后关火，加入木鱼花再次煮开后，小火煮1分钟。
- 3 用湿润的厨房纸巾和滤网过滤鲜味汁后倒回干净的锅内。
- 4 加入洋葱和土豆，煮开后调至中火煮5分钟至食材柔软。
- 5 用汤汁将味增调开后倒进锅子，煮开即可关火。
- 6 最后用荷兰豆丝装饰。

彩虹春卷

- 1 紫甘蓝、黄瓜、红椒、黄椒12g切丝。
- 2 黄瓜10g切成圆形薄片，小番茄横切成圆形薄片，草莓横切成薄片。
- 3 将2张生春卷皮在净水内浸泡至全体湿润，移动到湿润的厨房纸巾上使其全体变软。
- 4 放上紫甘蓝、黄瓜、红椒、黄椒切成的丝，将两边向内翻折后卷起一圈，再间隔地放上黄瓜和小番茄后全部卷起，用保鲜膜保湿。
- 5 草莓的制作方法相同。
- 6 将蛋黄酱、寿司醋、橙子酱混合均匀，作为蘸酱。

樱花特调梅酒

- 1 将50g俏雅梅酒和40g苹果汁混合，加入一朵樱花即可。