

鲜香四溢 居酒屋必点菜单

直火烤制的蟹料理。蟹肉与蟹黄均匀混合，缀以肥美的蟹肉，吃到嘴里那一刻幸福感满溢而出。

食 材

蟹味噌 200ml
海蟹肉 100ml
酒 7ml
酱油 3ml

制作方法

1. 把螃蟹壳中白色的东西扔掉，在壳里放入所有材料混合。
2. 在烤架上铺上水，在网上铺上铝箔。放入加入蟹味噌的甲壳，稍微大火5分钟。
3. 螃蟹的甲壳和蟹味噌的表面稍微有点焦就做好了！

搭配烤螃蟹脚，或者米饭都是很棒的吃法哟。



01012653
福宝
速冻调味海蟹黄
税率：13% 冷冻 24个月

カニ味噌
200g/袋 50袋/箱 山东

05022492
福宝
速冻海蟹肉
税率：13% 冷冻 12个月

ミックスフレーク(蟹肉)
1kg/袋 5袋/箱 山东

05012181
日水
速冻雪蟹调味蟹肉
税率：13% 冷冻 21个月

日水 スワイガニ フレーク
350g/袋 20袋/箱 山东

05022515
味堪
调味模拟蟹肉丝
税率：13% 冷冻 12个月

あじかん カニカマスブレッド
300g/袋 20袋/箱 山东

07022101
亦竹
雾瓶(磨砂)烧酒
税率：13% 常温 长期

いちこみルエット
750ml/瓶 12瓶/箱 日本

07012144
橙宝
番茄汁
税率：13% 常温 9个月

橙宝 トマトジュース
1L/瓶 12瓶/箱 江苏

方便快捷的银鳕鱼推荐

食 材

银鳕鱼	60g
味噌	15ml
味淋	15ml
配菜	适量
生姜芽	适量

制作方法

1. 将味噌和味淋充分搅拌。
2. 涂抹在鱼块上，放入冰箱冷藏1小时以上。
3. 将蒸汽炉调成230℃水蒸气100%，烤制12分钟。
4. 盛入盘子内，放入生姜芽进行点缀。

银鳕鱼味噌烧



01022160

丸三爱
藏之名匠 西京风白味噌
税率：13%

冷 藏
360天



マルサン 蔵の名匠 西京風みそ

500g/袋 20袋/箱 浙江

05012408

欧珂
冻助宗狭鳕鱼切身无骨
税率：9%

冷 冻
18个月



オカフーズ 鰯切り身

60g*10枚/袋 10袋/箱 山东

银鳕鱼肉质极其软嫩，味噌酱可以很快被渗入。
这是一道经典日本料理哦！

03022758

海阿蓝
红白姜芽（瓶装）
税率：13%

常 温
12个月



はじかみ

400g/瓶 24瓶/箱 山东

01012610

大字
发酵料酒（酒类）
税率：13%

常 温
24个月



フンドーダイ 発酵みりん

1L/瓶 15瓶/箱 日本

01012002

宝酒造
宝本味醂QB「美味」
税率：13%

常 温
12个月



ウェイバー

1kg/袋 10袋/箱 山东

01011033

宝酒造
宝本味淋500ml
税率：13%

常 温
18个月



タカラ 本みりん500ml

500ml/袋 12袋/箱 北京

01012603

万字
味醂式调味料酒（酒类）
税率：13%

常 温
18个月



キッコーマン みりん風調味料

1.8L/瓶 6瓶/箱 河北