

## 中華ちまき（1単位）

### 《材料-15~16個分》

もち米	1 kg
とり肉	250g
人参	150g
竹の子	200g
しいたけ	5~7枚(30g)
ぎんなん	32個
(1個につき2個ずつ入れます)	

(だし汁)

マギーブイヨン	2個(刻む)
椎茸つけ汁	400cc
しょうゆ	大さじ3
砂糖	大さじ1
酒	大さじ1
塩	小さじ1

### 《作り方》

- ①もち米は 1晩水につける。
- ②人参、竹の子、椎茸を小さく切る。
- ③とり肉と②の材料を炒めておく。
- ④もち米を油大さじ3で透き通るまで炒める。
- ⑤④の中に、だし汁を入れ混ぜにくくなるまで炒める。
- ⑥もち米の中に③の具を入れ、よく混ぜ合わせる。
- ⑦竹の皮に、具材を150gずつ詰め、最後に銀杏を2ヶ入れ包む。
- ⑧15分~20分蒸す。

