

猪のアジアな唐揚げライスペーパー包み

亜鹿猪～珍

材料 (70人分)

| | |
|-----------|-------|
| 猪ミンチ肉 | 1 kg |
| カニ缶 | 3缶 |
| えび | 300 g |
| きくらげ | 200 g |
| 春雨 | 200 g |
| しいたけ | 200 g |
| れんこん | 200 g |
| パクチー | 100 g |
| ナンプラー | 大4 |
| シーズニングソース | 大4 |
| ライスペーパー | 700枚 |



調理手順

- ① Aをすべてみじん切りにする。
- ② ①と猪ミンチ肉、カニ缶を混ぜ合わせる。
- ③ ②をナンプラー、シーズニングソースで味付ける。
- ④ 30gずつライスペーパーで巻く。
- ⑤ しっかり火が通るまで揚げる。