

五香粉

5種類の香辛料を混ぜ合わせた、中国の代表的なミックススパイス。



独特な甘い香りが特徴のミックススパイスで、肉や内臓(もつ)と一緒に煮込めば臭みを抑えてくれます。豚の角煮や鶏もつの煮込みなど、醤油をベースとした料理との相性が抜群です。辛みはありません。

使い方

「豚ばら肉の煮込み」など豚肉を煮込むときの調味液に、1～2%添加していただくと、ぐっと風味がアップします。

栄養分析

(100g当たりの計算値)

エネルギー	372 kcal
水分	9.8 g
たんぱく質	7.8 g
脂質	5.6 g
炭水化物	72.7 g
灰分	4.1 g
ナトリウム	66 mg

荷姿

350g(丸缶)×12 段ボール入
1Kg(袋)×10 段ボール入

