

料理達人專用

Don Don  
系列  
調味露

湯汁味足  
再加上  
味道更加鮮美

白醬油調味露  
鰹魚調味露

鰹魚片專門店的  
純正風味湯汁

精心製作  
純正濃香

### 鰹魚調味露

#### ■ 用量的比例標準

料理名	鰹魚調味露	冷開水量
日式涼麵醬汁	1	4
熱湯麵湯汁	1	7~8
關東煮	1	5~6
日式蓋飯淋汁	1	3~4
天婦羅醬汁	1	4

商品編號 7230  
商品名稱 Don Don系列鰹魚調味露 2公升  
規格 2公升×6瓶/1箱  
原料名稱 醬油(本土釀造)風味原料(鰹魚、青花魚、鰹魚精、小沙丁魚幹精)、糖、發酵調味料、鹽、清酒、調味料(氨基酸等)、焦糖色素、酸味料、(部分原材料含有大豆、麵粉)

1個包裝大小・重量 長85×寬85×高318mm/2.47千克  
包裝盒大小・重量 長284×寬199×高348mm/15.5千克  
保存方法 / 常溫保存(打開後要冷藏)

#### 營養分析(每100公克)

熱量	90大卡	碳水化合物	17.4公克
水分	65.0公克	灰分	12.4公克
蛋白質	5.2公克	鹽分(w/w)	11.0公克
脂肪	0.0公克		



### 白醬油調味露

#### ■ 用量的比例標準

料理名	白醬油調味露	冷開水量
日式清湯	1	15
茶碗蒸	1	13
日式火鍋高湯	1	12
鹹粥	1	11
日式漬物	1	2

商品編號 7231  
商品名稱 Don Don系列白醬油調味露 2公升  
規格 2公升×6瓶/1箱  
原料名稱 白醬油(新式釀造)風味原料(鰹魚、青花魚、小沙丁魚、鰹魚精、小沙丁魚幹精)、糖、食鹽、料酒、發酵調味料、清酒、蛋白加水分解物、調味料(氨基酸等)、酒精、(部分原材料含有小麥、明膠)

1個包裝大小・重量 長85×寬85×高318mm/2.35千克  
包裝盒大小・重量 長284×寬199×高348mm/14.7千克  
保存方法 / 常溫保存(打開後要冷藏)

#### 營養分析(每100公克)

熱量	31大卡	碳水化合物	5.6公克
水分	78.4公克	灰分	13.9公克
蛋白質	2.1公克	鹽分(w/w)	13.4公克
脂肪	0.0公克		



FUTABA CO., LTD  
(雙葉公司)

477 KAWADOHRI-NAKAMACHI,  
SANJO-CITY, NIIGATA, JAPAN  
Telephone: +81 256-45-7272 Fax: +81 256-45-7165  
URL: <http://www.futaba-com.co.jp>





### ■ 日式涼麵醬汁

材料(2 人份) \_\_\_\_\_  
蕎麥麵條 160 公克  
適量切細的蔥  
適量辣椒  
DonDon 鯉魚調味露 40cc  
水:160cc

作法: \_\_\_\_\_  
①把蕎麥麵條放入已滾開的水裏,用中火煮約 5 分鐘,然後在碗裏過一下冷水。  
②DonDon 鯉魚調味露和水以 1:4 的比例調合後,放入冰箱裏冷藏到 6 度左右。  
③把蕎麥麵盛到碗裏後,倒入②後加上辣椒和蔥花。



### ■ 烏龍麵

材料(2 人份) \_\_\_\_\_  
DonDon 白醬油調味露 45cc  
DonDon 鯉魚調味露 15cc  
水 700cc  
烏龍麵 2 把

作法: \_\_\_\_\_  
①把麵放到滾煮的水中,煮熟後放到碗裏。  
②在鍋裏放入調好的湯汁(DonDon 白醬油調味露和鯉魚調味露按 1:3 的比例),再加上水滾煮。  
③湯頭完成後盛到碗裏,將麵條放入即可享用一道美味的烏龍麵。



### ■ 茶碗蒸

材料(4 人份) \_\_\_\_\_  
雞蛋 2 個,蝦 4 隻,蘑菇 2 片,適量的三葉  
DonDon 白醬油調味露 25cc  
水 300cc

作法: \_\_\_\_\_  
①用鹽將蝦煮一下,把鮮蘑菇切成適度大小。  
②把打散的雞蛋和 DonDon 白醬油調味露、水混合攪拌,再把①一起放入蒸碗裏。  
③放入已預先加熱的蒸鍋裏用強火蒸 5 分鐘後再用小火蒸 15 分左右。  
④最後放上三葉,即可享用美味的蒸蛋。



### ■ 蕎麥麵

材料(2 人份) \_\_\_\_\_  
蕎麥麵條 160 公克  
雞蛋 2 個  
DonDon 鯉魚調味露 70cc  
熱水:490cc

作法: \_\_\_\_\_  
①先把蕎麥麵條放入滾開的水裏,煮好後放到碗裏。  
②把 DonDon 鯉魚調味露和熱水以 1:7 的比例,調好放入鍋裏後再加①一起煮。  
③待煮滾後,把湯和麵一起盛到碗裏灑上辣椒末和蔥花即可。



### ■ 雞肉丸鍋

材料(4 人份) \_\_\_\_\_  
雞肉丸(雞肉餡 400 公克,大蔥 120 公克,雞蛋 1 個),白菜 250 公克,茼蒿 150 公克,蘑菇 100 公克,鬍蘿蔔 60 公克,[調料]  
DonDon 白醬油調味露 100cc,水 1200cc。

作法: \_\_\_\_\_  
①將雞肉餡,切細的大蔥,打散的雞蛋混合攪拌,捏成一顆一顆雞肉丸子。  
②鍋裏放入水和 DonDon 白醬油調味露,煮開後放入①做丸子的。  
③放入白菜,鬍蘿蔔,蘑菇,最後放入茼蒿煮熟即可。



### ■ 烤年糕

材料(2 人份) \_\_\_\_\_  
年糕 2 個  
DonDon 鯉魚調味露 5cc  
奶油 4 公克

作法: \_\_\_\_\_  
年糕刷上湯汁後多次翻烤,吃時再沾上一塊奶油最佳。



### ■ 新潟煎餅

材料(1 人份量) \_\_\_\_\_  
麵粉 100 公克,雞蛋 1 個,水 100cc, DonDon 鯉魚調味露 20cc,高麗菜 100 公克,豬肉 40 公克,花削柴魚片 10 公克

作法: \_\_\_\_\_  
①在碗裏打入一顆雞蛋,2cc 的 DonDon 鯉魚調味露和水一起攪拌。  
②在另外一個碗裏放入切成絲的高麗菜和麵粉,加入①迅速攪拌。  
③在鍋裏把油先加熱,把②移入鍋中後再放上幾片豬肉,用溫火把兩面餅皮煎一下。  
④把煎好的新潟煎餅移到盤中,根據個人喜好淋上美乃滋及日式煎餅專用醬油膏。  
⑤最後在上面灑上一把約 10 公克的花削柴魚片,就完成一道好吃的新潟煎餅。



### ■ 關東煮

◆關東煮湯頭的作法 \_\_\_\_\_  
因為雙葉公司的 DonDon 調味露系列是濃縮型,所以將鯉魚調味露和白醬油調味露以 1:1 的比例,加上 18 倍的水稀釋就可調製出味道純正、鮮美的湯汁。

◆關東煮的作法 \_\_\_\_\_  
①先把蘿蔔削皮,切成 3 釐米大小的圓塊,再用水煮 40~60 分左右把水瀝乾。  
②把油炸豆腐塊,炸魚丸餅等用熱水洗一下去掉油膩。  
③把魔芋切成適當塊大小,用熱水燙一下,放到淺碗裏。  
④把圓筒狀魚漿切成適宜大小後放置。  
⑤在鍋裏加入關東煮湯頭,將雞蛋和魚丸子、魚漿、蘿蔔等放入鍋裡燒至沸騰,大約煮 30 分鐘左右。煮的時候如果湯汁少了需再加湯以免乾鍋。最後再加上少量湯汁稍微煮一下,即可品嚐。