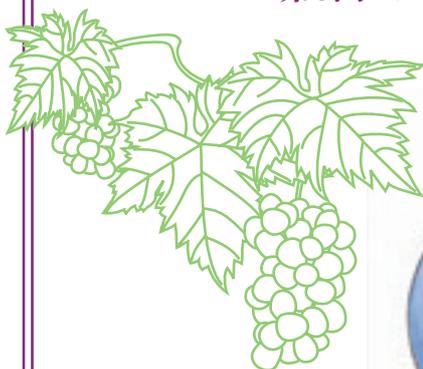


第3回 カリフォルニア・レーズン 料理&デザートコンテスト

カリフォルニア・レーズン大賞



干葡萄学両 葡萄口福小碟

レーズンに学ぶⅡ カリフォルニア・レーズンづくしの四種小皿もり
レーズン入り いかめし ホタテのスモークサラダ仕立て レーズンドレッシング
レーズンとフォワグラ入り つくね芋の蜂の巣作り レーズン風味の変わり松風
八戸プラザホテル 富田 倉松氏

材料 (4人分)

レーズン入り いかめし

カリフォルニア・レーズン…………… 100g
スルメイカ (八戸産) …………… 1はい
もち米…………… 100g
干貝柱 (もどしたものを) …………… 30g
調味料

A

紹興酒…………… 小さじ1
醤油…………… 小さじ1
カキソース…………… 小さじ1
塩…………… 小さじ1/3
胡椒…………… 少々
上白糖…………… 小さじ1/3

煮汁

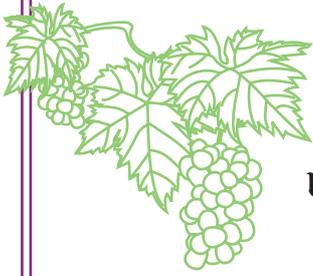
B

チキンスープ…………… 200cc
醤油…………… 180cc
上白糖…………… 100g
塩…………… 大さじ1/2
カキソース…………… 大さじ2
酒…………… 30cc
紹興酒…………… 30cc

作り方

レーズン入り いかめし

1. イカはふ等を取り袋状にする。
2. もち米、カリフォルニア・レーズン、貝柱を炒めAの調味料で味付け。
3. 1のイカに2のもち米を8分目ぐらいつめて竹串でとじる。
4. Bの煮汁で3を約50~60分煮る



干葡萄学両 葡萄口福小碟

レーズンに学ぶ II カリフォルニア・レーズンづくしの四種小皿もり
レーズン入り いかめし ホタテのスモークサラダ仕立て レーズンドレッシング
レーズンとフォワグラ入り つくね芋の蜂の巣作り レーズン風味の変わり松風

材料 (4人分)

ホタテのスモークサラダ仕立て ——
レーズンドレッシング

A

カリフォルニア・レーズン
(ペースト状) 80g
オリーブオイル..... 20cc
サラダ油..... 60cc
ワインビネガー..... 10cc
酢..... 10cc
紹興酒..... 10cc
塩..... 適量
胡椒..... 適量
ホタテ (むつ湾産) 4コ
エンダイブ、パプリカ、
玉ネギ、赤ピーマン..... 各少量

B

水..... 100cc
紹興酒..... 30cc
酒..... 30cc
醤油..... 15cc
ローリエ..... 1~2枚
セージ..... 少々
ネギ..... 少々
生姜..... 少々
三温糖..... 大さじ1
黒胡椒..... 少々
白胡椒..... 少々
塩..... 小さじ1/2

C

桜チップ..... 20g
米..... 10g
ジャスミン茶..... 2~3g
上白糖..... 小さじ1

作り方

ホタテのスモークサラダ仕立て ——
レーズンドレッシング

1. ホタテはそうじしてBのソミュール液につけ込む。網に上げ風通しのよい場所に置く。
2. Cのスモーク材でくん製にする。
3. くん製としたホタテをカットし野菜をそえる。Aを合わせたドレッシングを周りからかける。



干葡萄学両 葡萄口福小碟

レーズンに学ぶ II カリフォルニア・レーズンづくしの四種小皿もり
レーズン入り いかめし ホタテのスマークサラダ仕立て レーズンドレッシング
レーズンとフォワグラ入り つくね芋の蜂の巣作り レーズン風味の変わり松風

材料 (4人分)

レーズンとフォアグラ入り

つくね芋の蜂の巣作り

カリフォルニア・レーズン…………… 40g
フォアグラ…………… 40g
塩…………… 少々
胡椒…………… 少々
つくね芋…………… 75g

A

合わせる

ラード…………… 30g
うき粉…………… 30g
片栗粉…………… 小さじ1
熱湯…………… 45cc
グラニュー糖…………… 10g
イスパタ…………… 少々
塩…………… 少々
五香粉…………… 少々

レーズン風味の変わり松風

カリフォルニア・レーズン…………… 150g
鶏ひき肉…………… 150g
くわい…………… 3コ

A

大和芋(すりおろしたもの) …… 25g
卵…………… 1/3コ
ラード…………… 20g
片栗粉…………… 大さじ1

B

塩…………… 小さじ1/2
胡椒…………… 少々
醤油…………… 大さじ1
紹興酒…………… 少々

作り方

レーズンとフォアグラ入り

つくね芋の蜂の巣作り

1. カリフォルニア・レーズン、フォアグラはみじん切りとし、塩、胡椒で味を整え餡とする。
2. つくね芋は蒸して裏ごしし、Aと混ぜ生地とする。
3. 1の餡(約20g)を丸め2の生地(約30g)で包み、約180度の油で揚げる。

レーズン風味の変わり松風

1. 鶏ひき肉、くわい(みじん切り)にAを入れ、Bで味を付け混ぜる。さらにカリフォルニア・レーズン(80g)を入れて混ぜる。
2. バットに1を入れ、上にカリフォルニア・レーズン(みじん切り)を置き、オーブンで蒸し焼きにする。