

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
アイデア賞



芳香葡萄美麗蝦
～カリフォルニア・レーズンの美味しさ再認識～
車海老とレーズンの重ね香りオープン焼き
レーズン葛皮巻きとレーズン春巻を添えて…

萩原 好司

材料 (4人分)

① 車海老とレーズンの重ね香りオープン焼き

車海老 (有頭) …………… 12尾
人参…………… 1本

A

豚ミンチ肉…………… 200g
中国ハム…………… 30g
油葱酥…………… 60g
カリフォルニア・レーズン…………… 100g
生姜…………… 10g
生ニンニク…………… 10g

B

白ねぎ…………… 10g
揚げニンニク…………… 10g
胡麻…………… 適量
カリフォルニア・レーズン…………… 100g
白キクラゲ (もどした物) …………… 200g
銀杏 (缶詰め) …………… 16個
生グリーンピース…………… 24個
クコの実…………… 40粒
紹興酒、中国醤油、金蘭醤油ペースト、醬油、砂糖、胡麻、ピーナッツオイル、塩、胡椒…………… 適量

作り方

① 車海老とレーズンの重ね香りオープン焼き

1. 車海老4尾は殻付きのまま、背の部分を開き、隠し庖丁を入れ平らにする。
2. 車海老8尾は殻をむき、背の部分を開き、尻尾の方から巻き込んでおく。
3. レーズン香りペースト (焼き用薬味)
Aを炒め、紹興酒、中国醤油、金蘭醤油ペースト、醬油、砂糖で味付けをし、Bを加える。
4. 1の海老の上にカリフォルニア・レーズンのみじん切りをひき、その上に2の海老を乗せ3のペーストで全体を覆うように付着させ、上からピーナッツオイルを少量掛け200℃のオーブンで5分間焼き上げる。
5. 白キクラゲ、銀杏、クコの実、生グリーンピースは、紹興酒、塩、胡椒で調えた毛湯で、ゆっくり味を含ませる。
人参は糸切りにし160℃の油でゆっくり揚げ、水分をとばしておく。



芳香葡萄美麗蝦
～カリフォルニア・レーズンの美味しさ再認識～
車海老とレーズンの重ね香りオープン焼き
レーズン葛皮巻きとレーズン春巻を添えて…

材料 (4人分)

② 海老とレーズンの葛皮巻き

ブラックタイガー（無頭）…………… 12尾
ドライパパイア（砂糖漬け）………… 50g
豚背脂…………… 30g
黒くわい（缶詰め）…………… 8個
ズッキーニ（細目）…………… 1本
A
卵白、片栗粉、塩、胡椒、砂糖、胡麻油
…………… 各適量

B

葛粉…………… 130g
カリフォルニア・レーズン
（もどしてみじん切り）…………… 50g
レーズンもどし汁…………… 150g
ラム酒（マイヤーズラム）…………… 30g

③ レーズンと金木犀の春巻

春巻の皮（四角）…………… 4枚
カリフォルニア・レーズン…………… 100g
桂花醬…………… 100g

黒酢ソース

A

ピーナッツオイル…………… 50g
エシャロット…………… 100g
生姜…………… 50g
ニンニク…………… 25g

B

ザラメ…………… 150g
甜麵醬…………… 50g
四川豆板醬…………… 40g

C

紹興酒、黒酢、米酢…………… 各150g
中国醤油…………… 60g

盛りつけ

カリフォルニア・レーズン…………… 40粒
チャービル…………… 100g

作り方

② 海老とレーズンの葛皮巻き

1. ブラックタイガー、黒くわい、豚背脂を粗みじん切りにし、パパイアの砂糖漬けを加え、Aで味を調える。
2. Bとレーズンのもどし汁を1つのボールに混ぜ合わせ、平らなバットに2mmの厚さに広げ、そのバットごと湯でボイルし、液体が透き通ったら氷水に落としバットからはがす。
3. 2のレーズン葛皮と1の海老の具を用意して、1を2で巻き込みラップに包んでセイロで5分間蒸し上げる。ラップをしたまま輪切りにし、塩ゆでしたズッキーニの輪切りと重ね盛り付ける。

③ レーズンと金木犀の春巻

1. 鍋にカリフォルニア・レーズンと桂花醬を入れ、焦げない様にカリフォルニア・レーズンに火を通しておく。
2. 1の具を春巻の皮でスティック状に包み、180℃の油でカラッと揚げ、斜めにカットする。

黒酢ソース

Aをゆっくり炒め、香りを充分に出してからBを加え、更に充分香りを出した後、Cの調味料を加え弱火にかけ、水分が2/3になるまで煮詰めておく。

盛りつけ

①、②、③を、写真にある様に盛り付ける。最後に黒酢ソースを掛け、カリフォルニア・レーズンをちらし、チャービルを飾る。