

第5回 カリフォルニア・レーズン 料理&デザートコンテスト 中華部門賞



大正エビのカリフォルニア・レーズン巻き 特製ソース炒め巣籠盛り

兼行 辰広氏

(フォレスト・イン・昭和館)

材料 (4人分)

大正エビ	16匹
バナナ	1.3本
レーズンペースト	80g
ソラ豆	16コ
チェリー	12コ
クルミ	20コ
白ゴマ	少々
細葱	1本
ニンニク	2コ
生姜	1コ
タカの爪 (輪切り)	12コ
ウエハー紙 (オブラート)	8枚
太葱	1本
パプリカ (3種)	各1/4コ
スナップエンドウ	12コ
カリフォルニア・レーズン	40コ
クコの実	12コ
ジャガイモ	2コ
ウコン粉	少々
全卵	2コ

調味料 (全て適量)

レーズンペースト	
味の素	塩
グラニュー糖	紹興酒
酢	片栗粉
卵白	胡椒
重曹	薄力粉
浮き粉	ベーキングパウダー
油	上白糖
水あめ	濃口醤油

作り方

1. ジャガイモを細切りし、ボイルし、水気をきる。ウコン粉、片栗粉をまぶし、カップに入れ、揚げ籠を作る。
2. 太葱、パプリカを細切りし、水でさらす。
3. 大正エビの皮を剥き背開きし、片栗粉・塩でよく洗い水で流し、タオルを巻いて、味の素、塩、重曹、胡椒、卵白、片栗粉、油で下味を付ける。
4. ソラ豆は皮を剥き、細葱はハス切り、スナップエンドウはスジを取り、ニンニク・生姜は皮を剥き、スライスする。
5. クルミはボイルシアメにからめ、揚げ煎りゴマをまぶす。
6. レーズンはボイルし、戻したクコの実と紹興酒に漬ける。
7. チェリーは天ぷらの衣 (薄力粉、浮き粉、片栗粉、ベーキングパウダー、塩、油) にレーズンペースト (適量) を入れ、揚げる。
8. バナナを三等分し、それを細長くカットする。
9. 3のエビを広げ、バナナ、レーズンペーストを巻き、ウエハー紙で巻き、卵と片栗粉を付け揚げる。
10. 4をボイルし味を含ませてから、味を調べ軽くトロみをつける。
11. ニンニク、生姜、タカの爪を炒め、9を加え、紹興酒、酢、砂糖、濃口醤油で味をつける。
12. 6・7・10・11を1の籠に一緒に盛る。