

2005年 カリフォルニア・レーズンを使った料理テクニカルセミナー
～和とのハーモニー～



黒豚のカリフォルニア・レーズン煮 レーズン味噌焼き

大嶋高幸氏（株式会社なだ万 帝国ホテル店料理長）

材料（4人分）

黒豚レーズン煮炊き地
黒豚バラ肉…………… 1kg
水…………… 6合(1,080ml)
赤ワイン…………… 3合(540ml)
砂糖…………… 5石(90cc)
濃口醤油…………… 1合(180ml)
玉葱…………… 1ヶ
人参…………… 1本
カリフォルニア・レーズン…………… 400g
レーズン味噌
赤ワインもどしレーズン…………… 100g
鉄火味噌…………… 50g
鉄火味噌
京桜味噌…………… 200g
上白糖…………… 20g
味醂…………… 4石(72cc)
卵黄…………… 2ヶ
松の実…………… 少々

作り方

1. フライパンにサラダ油をひき、黒豚バラ肉に焼き色がつくまで焼く。
2. 焼き目がついたら熱湯をかけ、油抜きをし、ため水に入れ洗い流す。
3. 水気をふき取り適度な大きさに包丁する。
4. 包丁したバラ肉と炊き地を圧力鍋に入れて20分間炊き黒豚のレーズン煮を作る。
5. 赤ワインでもどしたレーズンを刻んでおき、鉄火味噌と混ぜレーズン味噌を作る。
6. 炊きあがった黒豚レーズン煮の水分を拭き取り、備長炭で焼きレーズン味噌を塗り、炒った松の実を盛り、焼き目をつける。