

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～



汲み湯葉豆腐揚げ出し

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）

A	
鯉出汁	1合(180ml)
豆乳	6石(108cc)
吉野葛	2石(36cc)
当たり胡麻	0.5石(9cc)
薄口醤油	少々
塩	少々
砂糖	少々
カリフォルニア・レーズン	30g
汲み湯葉	1枚
小麦粉	適量
揚げ油	適量
薬味	
浅葱	適量
紅葉卸し	適量

作り方

1. Aの材料を鍋に入れ練る。
2. 上りに水でもどしたカリフォルニア・レーズン、汲み湯葉を混ぜ、茶巾に取り、冷やす。
3. 2に小麦粉をつけて油で揚げ、器に盛る。
4. 出し汁(鯉だし6：薄口醤油1：味醂1)を掛け、薬味を盛る。