



干葡萄学 葡萄花捲鴨肉 相 葡萄汁美牛扒

レーズンに学ぶ

鴨肉のロースト レーズン蒸しパンとレーズンクレープ包み
牛フィレ肉のパートフィロ包み レーズンソース

八戸プラザホテル 富田 倉松氏

材料 (4人分)

カリフォルニア・レーズン入り蒸しパン

カリフォルニア・レーズン…………… 80g
イ ヌルマ湯…………… 250cc
砂糖…………… 小さじ2
イースト…………… 小さじ2
□ 強力粉…………… 100g
薄力粉…………… 150g
ハ エバミルク…………… 75cc
砂糖…………… 40g
塩…………… 小さじ1/3
ラード…………… 大さじ2
ニ 薄力粉…………… 250g
B.P…………… 小さじ2
ごま油…………… 少々

カリフォルニア・レーズンクレープ

強力粉…………… 300g
カリフォルニア赤ワイン…………… 適量
カリフォルニア・レーズン濃縮液…………… 適量
水…………… 適量
塩…………… 適量

作り方

カリフォルニア・レーズン入り蒸しパン

1. イを発酵させて口を混ぜる。
2. ハを温めて1と合わせ、最後にニを入れてよく練る。
3. 生地(30g)とカリフォルニア・レーズンを丸めて5~6cmに伸ばす。半分にごま油をぬり、折る。
4. 3を発酵させ、8分ほど蒸す。

カリフォルニア・レーズンクレープ

1. 強力粉に赤ワイン、カリフォルニア・レーズン濃縮液、水、塩を入れてよく練り、一晩寝かせておく。
2. 厚手の鉄板で焼き上げてクレープを作る。



干葡萄学 葡萄花捲鴨肉 相 葡萄汁美牛扒
レーズンに学ぶ

鴨肉のロースト レーズン蒸しパンとレーズンクレープ包み
牛フィレ肉のパートフィロ包み レーズンソース

材料 (4人分)

カリフォルニア・レーズンソース

カリフォルニア・レーズン	120g
A 豆板醤	レンジ1/2
ハチミツ	レンジ1
醤油	レンジ2
レモン汁	レンジ1
シーズニングソース	レンジ1/2
紹興酒	レンジ1/2
ラム酒	レンジ1/2

鴨肉のロースト

鴨ロース	250g
塩	少量
黒胡椒	少量
A 水あめ	適量
酢	適量
水	適量

牛フィレ肉のパートフィロ包み

カリフォルニア・レーズン	100g
牛フィレ肉	200g
パートフィロ	4枚
A 豚ひき肉	50g
くわい	3コ
しいたけ	2枚
ニンニク(みじん切り)	少々
ショウガ(みじん切り)	少々
B 醤油	適量
紹興酒	適量
中華みそ	適量
豆板醤	適量
バター	少々
塩	少々
胡椒	少々

カリフォルニア・レーズン蒸しパンとカリフォルニア・レーズンクレープ包み用つけあわせ

キュウリ	1/3本
あさつき	2本
小菊	1コ
エンダイブ	少々
赤ピーマン	少々

作り方

カリフォルニア・レーズンソース

1. カリフォルニア・レーズンはミキサーにかけピューレ状にする。
2. カリフォルニア・レーズンピューレ（レンジ4）とAの調味料を合わせレーズンソースを作る。
※ レーズンソースの分量はあくまで目安であり、その状態により味に変化を持たせる。

鴨肉のロースト

1. 鴨ロースはすじ等を取り除く。
2. 1に塩、黒胡椒をし両面に焼き色をつける。
3. オーブンに入れ、数回Aを合わせた水あめをぬり、焼き上げる。

牛フィレ肉のパートフィロ包み

1. 牛フィレ肉は50gにカットし、糸で丸く形を整え、塩、胡椒をして焼く。
2. カリフォルニア・レーズンは粗目のみじん切りにする。
3. 2とAを炒めてBの調味料で味を整える。
4. 焼いた牛フィレ肉の上に3の炒めたカリフォルニア・レーズンをおきパートフィロで包む。
5. 溶かしバターをぬり、オーブンで焼き色をつける。