

# 1.鹿肉のコンフィーとベーコン巻ロースト

平成25年度 調理講習会(2013.8.27)

講師：向山 登(学校法人糸菊学園 名古屋調理師専門学校 フランス料理教授)

材料名	数量
鹿肉(モモ)	350g
サラダオイル	7ml
水	7ml
にんにく	少々
塩	9g
砂糖	3g
白コショウ	3g
コリアンダー	2.5g
クローブ	少々
ラード	



この写真は鹿肉のベーコン巻ロースト

作り方
①マリネの材料をミキサーにかけ、鹿肉に擦り付け1日マリネする。
②水洗いし、ラードでコンフィー(低温油煮)にする。 (ラード:サラダ油 1:1でもよい) 80°Cで3時間程度
③肉を陶器の器に移し、ラードと共に冷蔵保存する。
④ラードを取り除き、肉を適宜に切り、フライパンで焼き上げる。

# 2.猪にらまんじゅう

平成25年度 調理講習会(2013.8.27)

講師：向山 登(学校法人糸菊学園 名古屋調理師専門学校 フランス料理教授)

材料名	20個分	数量
猪ひき肉		250g
たけのこ水煮		40g
背脂		15g
にら		1/2束
<A>		
塩		3g
チキンパウダー		3g
砂糖		10g
コショウ		少々
ごま油		5g
ラード		20g
上新粉		60g
もち粉		20g
片栗粉		40g
熱湯		120ml
ラード		4g



作り方
①猪ひき肉、たけのこ、背脂を合わせて練る。 次にごま油、ラードを入れてよく混ぜ、最後にAの調味料を入れてよく練り合わせる。
②①に切ったにらを加えてよく混ぜる。
③冷蔵庫で20~30分寝かす。
④上新粉、もち粉、片栗粉をボールに合わせておく。
⑤④に熱湯を少しずつ入れ、よく混ぜ合わせる。 合わさったら、ラードを入れてよく練る。
⑥打粉(もち粉)をしながら、麺棒で丸くのばし、 ②を生地で包みこむ。
⑦4分程蒸し、冷めてから両面を鉄板で焼き上げる。