

15.鹿肉のポテトサラダ仕立て

平成24年度 家庭用ジビエ料理発表会(2012.11.18)

作成 : 学校法人糸菊学園 名古屋調理師専門学校 生徒

材料名	数量
鹿肉	150g
じゃがいも	3個
にんじん	1/2本
たまねぎ	1個
きゅうり	1本
ミックスリーフ	1p/c
生クリーム	30ml
じゃがいも	3個
ミックスリーフ	1p/c
生クリーム	30ml
マヨネーズ	50g
プチトマト	5個
塩、コショウ	
パセリ	1枝
<漬け込み液>	
水	180ml
塩	50g
醤油	10g
砂糖	8g
にんじん	
たまねぎ	
セロリ	
クローブ	
ローリエ	
黒コショウ	



作り方
①鹿肉を漬け込み液につけて2~3日おく。
②①を流水で1時間ほどさらす。
圧力鍋に肉を入れて、浸る程度の水を入れて火にかけ蒸気が出てきたら弱火にして10分蒸す。蒸気を抜き、肉が熱いうちにフォークで肉をほぐす。
③じゃがいもは皮付きのまま、水から茹でて荒目につぶす。ポイルしたにんじん、塩もみしたたまねぎ、きゅうりのスライス、塩、コショウ、マヨネーズ、①を入れる。
④パセリはみじん切りにする。
⑤マヨネーズに生クリーム、白ワインビネガー、塩、コショウで味を調え④を加える。
⑥皿に③を盛り、ミックスリーフ、プチトマト、ソースで仕上げる。

16.猪じゃがコロッケ

平成24年度 家庭用ジビエ料理発表会(2012.11.18)

作成 : 学校法人糸菊学園 名古屋調理師専門学校 生徒

材料名	数量
猪ロース肉	150g
たまねぎ	160g
にんじん	100g
じゃがいも	360g
糸こんにゃく	1/2パック
にんにく	1片
しょうが	10g
ごぼう	1本
唐辛子	適量
<A>	
水	160ml
酒	大さじ2
醤油	小さじ3
砂糖	小さじ2
みりん	大さじ1
	
だし汁	500ml
酒	80ml
砂糖	大さじ1
みりん	大さじ2
醤油	90ml
小麦粉	
卵	
パン粉	
ウズラの卵	



作り方
①猪肉をにんにく、しょうが、唐辛子、酒を入れた熱湯で下処理し、Aで煮込む。
②野菜を食べやすい大きさに切り、にんにくはみじん切りにする。
③鍋に野菜を入れて炒め、酒(160ml)を入れひと煮立ちさせ、だし汁、砂糖を入れて10分程煮込む。
④みりん、砂糖を加え落し蓋をして更に10分程煮込む。
⑤①で煮込んだ肉をほぐしておく。
⑥④の野菜を食感が残る程度までつぶして⑤と合わせる。
⑦ウズラの卵を⑥で丸く包み、小麦粉、卵、パン粉をつけて揚げる。