

## 41.米粉と猪肉の稲づーまん(味噌味、塩味)

ジビエ・グルメ・グランプリ 2012 (2012.12.08~12.09) 出品作品

出品者 : 寿司と和食の店 つたや

材料名	数量
<饅頭の皮>	
米粉	250g
薄力粉	150g
砂糖	大さじ2
塩	小さじ1
ドライイースト	6g
ぬるま湯	210cc
サラダ油	大さじ2
<づー餡>	
猪肉	300g
なす	2本
たまねぎ	1個
しいたけ	5枚
味噌	
しょうが	
砂糖	
酒	
醤油	



作 り 方
①猪肉ミンチと、なす、たまねぎ、しいたけの賽の目切りの物を刻み、しょうがと一緒に炒める。
②①を味噌、砂糖、酒、醤油で味付けする。
(②塩味は①を塩こじ、砂糖、酒、醤油で味付けする。)
③好みの大きさに分けた饅頭の皮をのばし、それぞれの餡を中に包み込み蒸し器で10分蒸しあげる。
④食感の変化を楽しむには、赤飯、山菜おこわ、道明寺などを加える。

## 42.天鹿無双 忠勝コロッケ

ジビエ・グルメ・グランプリ 2012 (2012.12.08~12.09) 出品作品

出品者 : パスタ屋 バルカ

材料名	数量
米	
<A>	
鹿肉	
八丁味噌	
酒	
みりん	
めんつゆ	
しそ	
チーズ	
パン粉	
油	



作 り 方
①米は洗い浸漬させておく。
②炊飯器に①と<A>を入れて炊く。
③炊き上がったらしそを混ぜ込み、中心にチーズを入れコロッケの形に成形する。
④③に衣を付け油で揚げる。