

3.猪肉団子入り酒粕のスープカレー風

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	15人分	数量
猪肉(粗びきミンチ)		450g
たまねぎ		100g
卵		1個
片栗粉		20g
塩、コショウ		適量
だし汁		1.4ℓ
酒粕		50g
白味噌		50g
カレー粉		20g(適量)
薄口醤油		30ml
ごま油		適量
だいこん		
にんじん		
ごぼう		
板こんにゃく		
油揚げ		
しょうが		
パクチー		
サラダオイル		



作 り 方
①猪肉、たまねぎのみじん切り、卵、片栗粉、塩、コショウを練り合わせる。団子状にし、だし汁で茹でる。
②各種野菜を適宜切り、鍋にサラダオイルを入れて炒める。
③②にだし汁を加える。各種調味料を加え、しばらく煮込み、味を調える。カレー粉は軽く煎り加える。

4.猪肉・鹿肉の酒粕焼き

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
猪肉・鹿肉	
<粕漬けペースト(粕床)>	
酒粕	300g
味噌	60g
酒	30ml
みりん	30ml



作 り 方
①肉は、筋などを取り除き、下処理し、薄く削ぎ切りする。
②粕漬けペーストの材料を混ぜ合わせる。
①の肉にまんべんなく漬け、一昼夜おく。
③ペーパータオルなどで、粕漬けペーストを拭き取り、フライパンで焼き上げる。