7.鹿肉のしゃぶしゃぶ ごまソース

平成24年度　調理講習会(2012.10.12)

作成　：　学校法人糸菊学園 名古屋調理師専門学校 専任教授

材料名		数量
鹿ローススライス		200g
なす		1/2本
万能ねぎ		1/2束
もやし		1p/c
豆乳		200ml
水		300ml
粉さんしょ		適量
＜A＞		
練りごま		大さじ2
醤油		大さじ2
砂糖		大さじ1.5
酢		小さじ1
（中華スープ）		（大さじ1）
ごま油		小さじ1
にんにく油		小さじ1
豆板醤		少々

作　り　方
①なすを1cmの幅に輪切りにスライスする。
②肉をチルドの状態で薄くスライスする。
③もやしは両サイドを取り除きボイルし、②は豆乳水でボイルする。
④①をフライパンに油を入れ焼く。
⑤鹿肉でもやし、万能ねぎを巻く。
⑥Aの調味料を混ぜてソースを作る。
⑦皿に④をのせ、その上に⑤をのせ上からソースをかける。
⑧粉さんしょを上からかける。

8.猪・鹿合びき肉のロールキャベツ

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 専任教授

材料名	8個分	数量
合びき肉（猪、鹿）		200g
キャベツ		8枚
たまねぎ		1個
にんじん		1/4個
卵		1個
生パン粉		15g
牛乳		50g
赤ワイン		少々
ナツメグ		少々
＜A＞		
トマトピューレ		60g
ケチャップ		60g
ブイヨン		250ml
網脂		2枚
パセリ		適量

作　り　方
①たまねぎ、にんじんはみじん切りにし、よく炒める。牛乳にパン粉を入れて浸しておき、ひき肉と野菜、調味料を入れてよく混ぜタネを作り、4つに分ける。
②キャベツは芯を抜き1枚ずつめくりボイルして水気をしっかりと取る。
③①を②で巻き、Aで煮込む。
④③を網脂で巻き、バターで焼き、煮込んだ汁を入れて一度沸かし濃度をつける。
⑤④にバターを入れて③にかける。