29.稲武風ジューシーフリット

ジビエ・グルメ・グランプリ 2013（2013.11.30～12.01） 特別賞受賞作品
出品者 ： かゞ庵

材料名	2人分	数量
鹿肉		300g
白い発芽にんにくペースト		小さじ1
しょうがおろし		小さじ1
酒		大さじ1
醤油		大さじ1
白だし		大さじ1
片栗粉		大さじ3
オリーブオイル		大さじ1

作　り　方
①叩いた鹿肉を一口サイズにカットする。
②オリーブオイル、にんにくペースト、しょうがおろし、醤油、白だし、酒を混ぜ、そこに①の鹿肉を入れよくもみ込む。
③一晩漬けておき、片栗粉をまぶす。
④始めは低温で2～3分揚げ、その後高温で揚げる。

30.シカMixケバブ

ジビエ・グルメ・グランプリ 2013（2013.11.30～12.01） 出品作品
出品者 ： メガケバブ 有限会社 ブルートルコ

材料名	4人分	数量
鹿肉		
ビーフ		
チキン		
マトン　合わせて		360g
塩		適量
コショウ		適量
ガーリック		適量
ピタパン		2個
キャベツ		適量
レタス		適量
たまねぎ		適量
トマト		適量

作　り　方
①肉に塩、コショウ、ガーリックをしグリルで回しながら焼く。
②野菜は適当な大きさに切っておく。
③肉が焼けたら、半分に切ったピタパンの中に、削ぎ落とした肉・野菜をはさみ込み、特製ソースをかける。