

アカモクと海老の 春巻きスティック バージョン

材料

- アカモク(処理済み) 60g
- 海老 10尾(120g)
- 土生姜 10g
- 白葱 30g
- 春巻きの皮 10枚
- サラダ油 10g
-
- (調味料)
- 濃口醤油 5g
- 日本酒 15g
- 砂糖 3g
- かき油 8g
- 胡椒 少々
-
- (糊)
- 小麦粉 適量
- 水 適量

作り方

- ①アカモクは粗刻みにする。
- ②海老は殻をむいて背ワタを取り除き、十分に揉み洗いして水気をふき取り、粗刻みにする。
- ③土生姜は皮をむいて長さ3~4cmの千切りにする。
- ④白葱は土生姜と長さを揃え、3mm幅の千切りにする。
- ⑤フライパンにサラダ油を熱して土生姜、白葱を加えて香りを出し、アカモクを加えて炒め、調味料を加えて炒め合わせる。
- ⑥パット等にとって粗熱を取る。
- ⑦半分に切った春巻きの皮を広げて周囲に糊を塗り、⑥のネタを芯に巻いて両端を押さえとめる。
- ⑧160℃の油でじっくり揚げる。



アカモク 濡れおかき

材料

【生地】

- 白玉粉 100g
- アカモク 50g
- 水 75ml
- トレハロース 20g
-

【タレ】

- 濃口醤油 50ml
- 三温糖 40g

作り方

- ①アカモクは水洗いしてごみを取り除き熱湯で色出しする。
- ②冷水に取って水気を切り、粗刻みにする。
- ③ボウルに白玉粉を入れて刻んだアカモクを加えよく混ぜる。
※固いようなら水を加えて調節する。
- ④生地を直径2cm程度の棒状に整え、2.5cm幅に切る。
- ⑤フライパンに1cm程度のサラダ油を加えて熱し、丸めた生地を加えて両面色よく焼き上げる。

【タレの準備】

- ⑥鍋に濃口醤油、三温糖を合わせて沸かし、三温糖を溶かす。

【仕上げ】

- ⑦焼きあがった生地を熱いうちにタレに絡め、バット等に広げて冷ます。

学校法人大和学園

京都調理師専門学校・京都製菓製パン技術専門学校

Copyright(C) TAIWA GAKUEN EDUCATION INC. KYOTO. All rights reserved.



オリーブ フオカッチャ

材料 (1人分)

- 強力粉 125g
- 水 82g
- グラニュー糖 10g
- バター 4g
- オリーブ油 4g
- 塩 2.5g
- ドライイースト 4.5g
- 黒オリーブみじん切り 5g
- 緑オリーブみじん切り 5g
- 岩塩 適量

作り方

- ①全てを混ぜ合わせる。
- ②15分程捏ねる。
- ③その後30分発酵させる。
- ④パンチングする。
- ⑤再度2次発酵に入る。(30分程)
- ⑥170℃のオーブンで15分焼き、向きを変えて再度15分焼く。



さつまいも餡の 薯蕷饅頭

材料

【生地10個分】

- すりおろしつくね芋 40g
- 上白糖 80g
- 上用粉 45g
- かたさ調整用粉手粉（上用粉） 適量
- 色素 適量
- サラダ油 少量
- 酢 少量

【中餡10個分 二重餡】

さつまいも餡

- 白餡 100g
- さつまいも（正味） 100g
- 砂糖 30g
- 水 20g

小豆漉し餡 100g

【飾り用羊羹】

- 粉末寒天 2g
- グラニュー糖 60g
- 白餡 120g
- 水 50g

学校法人大和学園

京都調理師専門学校・京都製菓製パン技術専門学校

Copyright(C) TAIWA GAKUEN EDUCATION INC. KYOTO. All rights reserved.

作り方

<生地>

①つくね芋の皮を剥き、目の細かいおろし金ですりおろす。
ボウルに入れて麺棒ですり混ぜながら上白糖を3～4回に分けて加え、白くふんわりするまでよくすり混ぜる。

☆ポイント：麺棒で持ち上げたときに生地がちぎれず、つながるようになるまで混ぜる。

②別のボウルに分量の上用粉を入れ、その上に①を移し、周囲からたたみこみしっかりと押さえながら合わせていく。

③粉がすべて混ぜれば手粉の上で耳たぶくらいのかたさに調整する。

<さつまいも餡>

①さつまいもの皮を剥き、約1cmの厚さに切り、20分程度蒸し、裏漉してひとまとまりにする。

②①を白餡とあわせる。

③鍋に水、砂糖、②を入れ、鍋の中で混ぜ合わせてから火にかけて炊いていく。

④餡のかたさは、木べらですくって落とす時に山型にツノがたつくらいまでを目安として炊き上げる。
（糖度Brix50～53）

<包餡・成形> 製品重量45g

①さつまいも餡20gで小豆漉し餡10gを包餡し、二重餡にする。

②15gに分割した生地で①の餡玉を包餡する。

③底の生地が薄くなるように包み、丸腰高にとのえる。

<蒸す>

①すだれの上に濡れ布巾を置き、その中にクッキングシートを敷いて間隔を開けて饅頭を並べ、蒸し器で蒸していく。

②強めの蒸気で約8分蒸す。

*表面に亀裂が入るときは、酢水(酢1:水10)を吹きかけてから蒸す。

<仕上げ>

①蒸しあがった饅頭はワタシに取って冷ます。

②冷めた製品は乾かないように1つずつビニールに包み保存しておく。



ジビエ 鹿肉きんぴら

材料

- 鹿肉(スライス) 70g
- 牛蒡 100g
- 青葱 1/4本
- 煎り胡麻 5g

- 胡麻油 20ml
- 一味唐辛子 適量
- 粉山椒 適量

【合わせ調味料】

- 濃口醤油 30ml
- 砂糖 20g
- 味醂 15ml
- 酒 20ml

作り方

- ①牛蒡はさがきにして水に入れてアクを止め、しっかりと水気を切る。
- ②鹿肉は1cm幅に切る。
- ③フライパンを熱して、ゴマ油を入れ、鹿肉を炒める。
- ④水気を切った牛蒡を入れて炒め、牛蒡がしんなりしたら合せ調味料を40ml加えて煮詰める。
- ⑤火を止めて笹切りにした青葱、煎り胡麻、一味唐辛子、粉山椒を加える。

※猪肉は油が多いので、胡麻油は10ml。



シビエ 鹿肉入り 白味噌混ぜ麺

材料

- 鹿肉 100g
- にんにく（みじん切り） 2g
- 生姜（みじん切り） 3g
- 豆鼓（みじん切り） 2g
- 豆板醤 1g
- 胡麻油 15ml
- 生麺（ストレート） 2玉
- 白葱 1/8本
- 辣油 お好みで
- 花椒 お好みで

【鹿肉用】

- 毛湯 15ml
- 濃口醤油 15ml
- 砂糖 2g
- 水溶き片栗粉 小さじ1

【白味噌スープ】

- 白味噌 50g
- 芝麻醬 30g
- 塩 2g
- 毛湯 200ml

作り方

- ①鹿肉（スライス）は2cm幅に切り揃える。
- ②フライパン（中華鍋）にごま油を入れて豆板醤、豆鼓、にんにく、生姜を加え、香りを出すように炒める。
- ③鹿肉を加えて炒め、火が通れば合わせた調味料を加え、軽く炒め合わせてボウル等に取り。
- ④白葱は4cm長さの白髪ねぎにして水の晒し、水気を切る。
- ⑤白味噌、芝麻醬、塩をよく混ぜ合わせ、毛湯で溶いて一度沸騰させる。
- ⑥生麺をたっぷりの熱湯で茹でる。
- ⑦器に白味噌スープを敷き、茹で上がった麺を盛りつけて鹿肉、白髪ねぎをあしらう。
- ⑧お好みで辣油、花椒を適量振りかけ、よく混ぜていただく。

学校法人大和学園

京都調理師専門学校・京都製菓製パン技術専門学校

Copyright(C) TAIWA GAKUEN EDUCATION INC. KYOTO. All rights reserved.

万能タレ

材料

- 水 30g
- 顆粒だしの素 5g
- 薄口しょうゆ 150g
- ゴマ油 15g
- 刻みねぎ 適量

作り方

- ①鍋に水と顆粒だしの素を入れて沸騰させる。
- ②冷まして薄口しょうゆ、ゴマ油と合わせる。