



くしかつ
KU鹿TU



材料 10本分

【A】

- 鹿もも肉ミンチ 370g
- 豚ミンチ肉 150g
- 塩 5g
- キャトルエпис 0.5g
- 胡椒 0.5g
- ニンニク擦り下ろし 1/2片
- グラニュー糖 2g
- パセリみじん切り 5g
- 卵 1個

【B】

- 卵 1個
- 薄力粉 50g
- 水 適量
- パン粉 200g

【ソース】

- ハチミツ 20g
- 粒マスタード 80g
- カイエヌヌペッパー 0.5g
- レモン汁 3g

作り方

- ① Aの材料を全てボウルで混ぜ合わせ、1日冷蔵庫で休ませる。
- ② 厚さ1cmの四角い形に成形して、150℃のオーブンで30分焼く。冷却する。
- ③ 好きな大きさ（棒状が望ましい）に切り出す。串を刺す。
- ④ Bのパン粉以外をボウルで混ぜ合わせ「ドロ」を作り、切り出した肉をつけてパン粉をつける。
- ⑤ 200℃の油で1～2分揚げる。

【ソース】

- ① 材料を全て混ぜ合わせる。



鹿味噌 時雨煮の 中巻き寿司



材料 2本分(4人分)

鹿肉(塊)	80g
生姜	(千切り) 3g
【鹿肉用調味料】	
白味噌	20g
酒	30ml
水	30ml
淡口醤油	5ml
蓮根	30g
酢(茹で湯用)	3ml
塩	少々
【蓮根用調味料】	
酢(甘酢用)	25ml
水(甘酢用)	50ml
砂糖(甘酢用)	10g
万能葱	2本
寿司飯	440g
焼き海苔	2枚
ゴマダレ	下記参照
辣油	適量
<寿司酢>	
米酢	40ml
砂糖	30g
塩	6g
<ゴマダレ>	
芝麻醬	20g
濃口醤油	2g
砂糖	2g
マヨネーズ	8g
水	15g
花椒粉	適量

作り方

【鹿肉の準備】

鹿肉は一口大の薄切りにする。
生姜は皮をむいて千切りにする。
鍋に酒、水、白味噌、淡口醤油を合わせて鹿肉、生姜を加え、火にかける。
沸騰するまでは箸等で混ぜながら沸かし、煮汁に少し濃度が出るまで煮詰める。
炊き上った鹿肉を冷ます。

【その他の具材】

蓮根は皮をむいて薄切りにし、熱湯に酢を加えて軽く茹で、ザルにあげて少量の塩を振る。
甘酢の材料を合わせて冷めた蓮根を浸ける。
万能葱は洗って水気を切り、小口切りにする。

【仕上げ】

焼き海苔を横に置き、奥行きを3cm程切って切った海苔は重ねる。
焼き海苔に寿司飯(220g)を広げて万能葱を散らし、蓮根、鹿肉を芯に中巻きを巻く。
中巻きを10貫に切る。
器に盛りつけ、お好みでゴマダレ、辣油を添える。

<ゴマダレ>

胡麻ダレの調味料を合わせてよく混ぜ、花椒粉は好みにより加減する。

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.

taiwa
THE ACADEMY OF HOSPITALITY

