

やまなしジビエ料理コンテスト 応募用紙

ふりがな すえき まさと			
氏名 末木 聖知		甲府市	
料理名 鹿のロース、香草パン粉焼き、2種のソース			
材料(4人分) やまなしジビエ 400g ★香草パン粉 80g 〔パン粉 60g パセリ 20g〕 ★エピスマランジェ 4g 〔オールスパイス 8g 白コショウ 8g コリアンダー 8g しょうが 2g ジェンパーベリー 8g ナツメグ 4g 塩 8g タイム 2g〕	★ディジョンマスタード 20g ★キノコクーリ 〔玉ねぎ 32g にんにく 12g マッシュルーム 200g フォンドヴォライユ 280g 生クリーム 40g 無塩バター 12g コニャック 4g エシャロット 20g 塩 4g〕 ★ガルニチュール 〔マイタケ しいたけ ブナシメジ〕 フリット	★ソースヴィエルジュ 〔にんにく 20g 玉ねぎ 40g トマト 120g ベーコン 40g 栗 40g 白ワインビネガー 20g 塩 8g オリーブオイル 32g 白コショウ 4g グラニュー糖 4g〕	★フォンドヴォーマスタード ソース 〔グラスドヴィアンド 160g ポメリー粒マスタード 40g コーンスターチ 20g〕
2種のソース			
作り方			
★香草パン粉 ミキサーで合わせる。		★ソースヴィエルジュ 全ての材料を合わせる。	
★エピスマランジェ 全てアッシェにし、合わせる。		★フォンドヴォーマスタード グラスドヴィアンドを少し詰めて粒マスタード、 コーンスターチでリエする。	
★キノコクーリ にんにく香り出し、玉ねぎ、エシャロット、 マッシュルームを炒め、ヴォライユ、 生クリームで煮る→まわし、濾す。		★ガルニチュール 全て合わせたフリット地にキノコをくぐらせ 揚げる。	
アピールポイント			
鹿をフレンチの技法を使い、洋風に仕上げた一皿です。			
所要時間 180分	材料費	4,000	円

「やまなしジビエ料理コンテスト」募集要項を熟読・理解の上応募します。
(↑ チェックを入れてください。)

応募・問合せ先
〒400-8501 山梨県甲府市丸の内1-6-1 山梨県農政部販売・輸出支援課 国内販売支援担当
電話番号(直通) 055-223-1603 (FAX)055-223-1599 電子メール nou-han@pref.yamanashi.lg.jp