

やまなしジビエ料理コンテスト 応募用紙

ふりがな たなか やすひと	
氏名 田中 祥人	東京都 中央区
料理名 鹿玉トルティーヤ ～カレー風味～	
材料(4人分) 【カツ】 やまなしジビエ 120g ヨーグルト 30g すりおろしニンニク 5cc 粉末カレー粉 15cc 塩コショウ 少々 卵 1個 薄力粉 少々 パン粉 少々 【具材】 キャベツ 40g かいわれ大根 1/4パック ミントマト 4個 ゆで卵 2個 マヨネーズ 少々 塩コショウ 少々 乾燥パセリ 少々 とんかつソース お好みで 【生地】 薄力粉 120g 塩 5cc 砂糖 5cc サラダ油 12cc 水 60cc	
作り方 【カツ】 ①やまなしジビエ(ロース)を1口サイズにカット。 ②ヨーグルトにカレー粉、すりおろしニンニク、塩コショウを加えて良く混ぜる。そこに①を漬け込み、冷蔵庫で約1時間置く。 ③キッチンペーパーでヨーグルトを軽く拭き取り、薄力粉、卵、パン粉をつけて揚げる。	【生地】 ①薄力粉、塩、砂糖、サラダ油をボウルに入れ、水を少しずつ加えながら約10分間よく捏ねる。 ②①を1つにまとめて常温で30分～1時間置く。 ③②を麺棒などで薄く、丸く伸ばす。 ④フライパン(油は不要)に、③を入れて、中火で加熱。途中ひっくり返して、両面に軽く焼き色が付けば出来上がり。焼きすぎると生地が固くなるので注意。
【成型】 ①器に生地を敷き、カツ、具材を乗せれば出来上がり。お好みでとんかつソースをかける。	
アピールポイント ・鹿肉をヨーグルト&カレーに漬け込むことで、臭みをとリ、肉質を柔らかく。 ・カレー風味のスパイシーな味付けで、食欲増進に。 ・具材には季節の野菜をあわせる(夏ならズッキーニやナス、秋にはきのこ、冬は根菜類等)。 ・テイクアウトでも提供可能なので、街歩きなどでも気軽に味わってもらえる。	
所要時間 60分(鹿肉のヨーグルト漬け込みの時間(60分)を含まない)	材料費 円 1人前(1つ)で約300円(うち、やまなしジビエ(ロース)が200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