

やまなしジビエ料理コンテスト 応募用紙

ふりがな	とみおか みお	おの いくみ	南アルプス市
氏名	富岡 美櫻	小野 育実	
料理名	シカ肉のプティ・フル・サレ		
材料(4人分) やまなしジビエ70g (鹿肉 カタ ひき肉)	薄力粉 100g 粉チーズ 30g グラニュー糖 20g 粗挽き黒こしょう 0.2g	有塩バター 60g 溶き卵 20g	
有塩バター 10g 赤ワイン 10g 塩 0.2g	(16本分)		
作り方	<ol style="list-style-type: none"> 1 フライパンにバター5gを入れ、鹿ひき肉を炒める。赤ワインを加えて水気がなくなるまで炒める。 塩を加える 2 薄力粉、粉チーズ、グラニュー糖、粗挽き黒こしょうをフードプロセッサーに入れて軽く回す。 3 常温に出しておいたバターを切り分け2に入れて混ぜ、卵を入れてまた混ぜる。 4 ダマになってきたら1を加えて混ぜ、生地がひとかたまりになったら取り出す。 5 生地を1cm幅にしてラップに包んで冷蔵庫で1時間冷やす。 6 8cm×3cmに切り分ける 7 180℃に予熱したオーブンで15分焼く 		
アピールポイント	<p>鹿肉を手軽に食べられるクッキーと組み合わせた。 チーズとこしょうのインパクトもあり、抵抗なくたべられるようにした。 おやつやおつまみに おススメ！ 鹿肉をバターで炒め、赤ワインを加えることで臭みを消した。</p>		
所要時間	分	材料費	円
	100分	800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