

脆皮野猪肉鬆

イノシシ肉のオブラート包み揚げ

河合 鉦造 (辻調理師専門学校 中国料理グループ 特任教授)



材 料

野猪肉 (イノシシモモ肉)	100g
冬筍 (水煮タケノコ)	60g
冬菇 (乾燥椎茸) 戻したもの	30g
干葱 (エシャロット)	15g
香菜 (中国パセリ)	20g
生菜 (レタス)	40g
威化紙 (料理用オブラート)	10 枚
油 (サラダ油)	1 カップ、大さじ 2

<イノシシ肉の下味つけ (A)>

紹興酒 (ショウコウシュ)	小さじ 1
塩	0.5g
糖 (砂糖)	0.5g
醤油	小さじ 1/3
胡椒	少量
鶏蛋 (鶏卵) (全卵溶き卵)	10g
豆粉 (片栗粉)	10g

<炒め調味料>

紹興酒 (ショウコウシュ)	小さじ 2
湯 (スープ)	100g
塩	小さじ 1/3
糖 (砂糖)	小さじ 1/4
胡椒	少量
水豆粉 (水溶き片栗粉)	大さじ 1
麻油 (ゴマ油)	小さじ 2

<揚げ衣>

低筋麵粉 (薄力粉)	60g
豆粉 (片栗粉)	20g
泡打粉 (ベーキングパウダー)	5g
水	80g
油 (サラダ油)	15g

<カレーマヨネーズソース (B)>

沙拉醬 (マヨネーズ)	40g
煉乳 (コンデンスミルク)	10g
咖喱粉 (カレー粉)	1g
上記を混ぜる。	

作り方

<仕込み>

1. イノシシ肉を5mm角に切り、下味の調味料(A)で味をつける。
2. 水煮のタケノコ、戻した乾燥椎茸、エシャロットは3mm角に切り、中国パセリは5mm長さに切る。タケノコはゆがいて水分を取る。
3. レタスは2mm幅、3cm長さの細切りにして、水洗をし、水気を絞って取る。

<餡を作る>

4. 鍋に油を1カップ入れ、イノシシ肉を加えて火をつけ、ほぐしながら火を通して油を切る。
5. 鍋に油大匙2とエシャロットを入れて炒めて香りを出し、タケノコ、戻した乾燥椎茸を加えて更に炒める。
6. 紹興酒、スープを加えて塩、砂糖、胡椒で味をつけ、イノシシ肉を加えて水溶性片栗粉でトロミをつけ、最後にゴマ油を加えて取り出し、冷ます。
* スープは市販のスープの素を溶かしたものでよい。
7. 炒めた餡の粗熱が取れば、中国パセリを加えて混ぜる。10等分にする。

<巻く>

8. オブラートの手前を4分の1ほど折り、レタスを置き、等分した餡を乗せて春巻のように巻く。

<揚げ衣を作る>

9. 薄力粉、片栗粉、ベーキングパウダーを合わせてダマができないように水を加えてよく練る。
10. 最後に油を加えて更によく混ぜる。

<仕上げる>

11. 巻いたものに衣をつけて165℃の油に入れて徐々に温度を上げながらよい揚げ色(ベージュ色)になれば取り出す。

* カレーマヨネーズ(B)を添える。