

やまなしジビエ料理コンテスト 応募用紙

ふりがな 氏名	かさい なみ 河西 七海	中央市													
料理名	ジビエのハーブソーセージ														
材料(4人分) やまなしジビエ(ネック) 400g	<table border="0"> <tr> <td>玉ねぎ 1/2個</td> <td>セージ(フレッシュ) 5g</td> <td rowspan="5">A [白ワイン 大さじ1 パン粉 大さじ1 ナツメグ 小さじ1弱 マヨネーズ 大さじ1 すりおろしにんにく 小さじ1</td> <td rowspan="5">A [塩 小さじ1 こしょう 適量</td> <td rowspan="5">オリーブオイル 大さじ1</td> </tr> <tr> <td>大塚にんじん 20g</td> <td>タイム(フレッシュ) 3g</td> </tr> <tr> <td>長ネギの皮 2本分</td> <td>バジル(フレッシュ) 5g</td> </tr> <tr> <td></td> <td>パセリ(フレッシュ) 5g</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> </tr> </table>		玉ねぎ 1/2個	セージ(フレッシュ) 5g	A [白ワイン 大さじ1 パン粉 大さじ1 ナツメグ 小さじ1弱 マヨネーズ 大さじ1 すりおろしにんにく 小さじ1	A [塩 小さじ1 こしょう 適量	オリーブオイル 大さじ1	大塚にんじん 20g	タイム(フレッシュ) 3g	長ネギの皮 2本分	バジル(フレッシュ) 5g		パセリ(フレッシュ) 5g		
玉ねぎ 1/2個	セージ(フレッシュ) 5g	A [白ワイン 大さじ1 パン粉 大さじ1 ナツメグ 小さじ1弱 マヨネーズ 大さじ1 すりおろしにんにく 小さじ1	A [塩 小さじ1 こしょう 適量	オリーブオイル 大さじ1											
大塚にんじん 20g	タイム(フレッシュ) 3g														
長ネギの皮 2本分	バジル(フレッシュ) 5g														
	パセリ(フレッシュ) 5g														
作り方	<p>①玉ねぎ、にんじん、ハーブ(セージ、ローズ、バジル、パセリ、タイム)をみじん切りにする。</p> <p>②鹿肉(ネック)を粗挽きにする。</p> <p>③ボウルに①、②、Aを入れてこね、絞り袋に入れる。</p> <p>④長ねぎの皮をさっとゆでる。</p> <p>⑤ラップの上に長ねぎの皮をのせ、③をしぼる。ラップを巻いて包み、両端をねじる。</p> <p>⑥皿に並べ、600Wのレンジで4分加熱する。</p> <p>⑦⑥をラップから出して、オリーブオイルをひいたフライパンに並べ、中火で焼く。</p> <p>⑧肉に火が通り、焼き色がついたら皿に盛りつける。</p>														
アピールポイント	<p>・ソーセージという難しそうな料理を一般で作れるような材料で作成した。</p>														
所要時間	40分	材料費 2,500 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