


やまなしジビエ料理コンテスト 応募用紙

ふりがな 氏名	あおの りょうた <b>青野 良太</b>	長野県 軽井沢町					
料理名	<b>リンゴとカマンベールを詰めたカツレツ 茸ソース</b>						
材料(4人分) やまなしジビエ g	<table border="0"> <tr> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>・鹿ロース 100g</li> <li>・鹿ミンチ 50g</li> <li>・カマンベールチーズ 20g</li> <li>・あみ脂 100g</li> <li>・リンゴジャム 10g</li> </ul> </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>・パン粉 100g</li> <li>・卵 50g</li> <li>・小麦粉 100g</li> </ul> </td> <td> <b>A</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・塩 0.8%</li> <li>・コリアンダーパウダー 1g</li> <li>・ローズマリー 少量</li> <li>・卵 20g</li> <li>・パン粉 21g</li> </ul> </td> <td> <b>B ソース</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・にんにく 0.5片</li> <li>・茸 100g</li> <li>・リンゴ 100g</li> <li>・赤ワイン 50g</li> <li>・鹿ダシ 50g</li> </ul> </td> </tr> </table>			<ul style="list-style-type: none"> <li>・鹿ロース 100g</li> <li>・鹿ミンチ 50g</li> <li>・カマンベールチーズ 20g</li> <li>・あみ脂 100g</li> <li>・リンゴジャム 10g</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・パン粉 100g</li> <li>・卵 50g</li> <li>・小麦粉 100g</li> </ul>	<b>A</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・塩 0.8%</li> <li>・コリアンダーパウダー 1g</li> <li>・ローズマリー 少量</li> <li>・卵 20g</li> <li>・パン粉 21g</li> </ul>	<b>B ソース</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・にんにく 0.5片</li> <li>・茸 100g</li> <li>・リンゴ 100g</li> <li>・赤ワイン 50g</li> <li>・鹿ダシ 50g</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>・鹿ロース 100g</li> <li>・鹿ミンチ 50g</li> <li>・カマンベールチーズ 20g</li> <li>・あみ脂 100g</li> <li>・リンゴジャム 10g</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・パン粉 100g</li> <li>・卵 50g</li> <li>・小麦粉 100g</li> </ul>	<b>A</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・塩 0.8%</li> <li>・コリアンダーパウダー 1g</li> <li>・ローズマリー 少量</li> <li>・卵 20g</li> <li>・パン粉 21g</li> </ul>	<b>B ソース</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・にんにく 0.5片</li> <li>・茸 100g</li> <li>・リンゴ 100g</li> <li>・赤ワイン 50g</li> <li>・鹿ダシ 50g</li> </ul>				
作り方	<p>①鹿ミンチにAの調味量を加える</p> <p>②①にカマンベールとリンゴジャムを合わせたものを詰める</p> <p>③あみ脂でまく</p> <p>④鹿ロースをたたいてのばす</p> <p>⑤④に③を置てるむ</p> <p>⑥パン粉を作る</p> <p>⑦B.ソース にんにく0.5gをみじん切りにして鍋に入れ、香りがついたら茸、リンゴ角切りを加え、鹿だし、赤ワインを加え煮つめる</p> <p>⑧ソースを皿に盛り付ける</p>						
アピールポイント	<p>鹿肉をミンチにして、たたいたロース肉に包つむことにより、よりジューシーに、リンゴときの子のソースで秋を表現してみました。</p>						
所要時間	60分	材料費	1,000 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