

第4回 カリフォルニア・レーズン 料理&デザートコンテスト
中華部門賞



葡萄汁牛尾

(牛テールのカリフォルニア・レーズン・赤ワイン・フルーツ煮込み 春野菜添え)

ダイヤモンドホテル「金剛飯店」 藤本 淳二

材料 (4人分)

カリフォルニア・レーズン	420g
牛テール (4かたまり)	1.2kg
春筍	1/2本
グリーンアスパラ	4本
スナップエンドウ	4本
菜の花	4本
太ねぎ	1本
細ねぎ	1本
ナツメ (乾燥)	8コ
ニンニク	8コ
生姜	2片
リンゴ	1コ
パイナップル (缶)	200g
黄ニラ	1/2束
赤ワイン	1000cc
塩	約20g
うまみ調味料	5g
氷砂糖 (カラメル用)	55g
水 (カラメル用)	60cc
醤油	約12cc
中国醤油	少々
中華スープ	少々
胡椒	少々
グラニュー糖	少々
老酒	少々
五香粉	少々
ウスターソース	10cc
中濃ステーキソース	5cc
鶏油	少々
ねぎ油	少々
白絞油	適量
水溶き片栗粉	適量

作り方

1. 牛テールを関節ごとに切り分けタコ糸で縛る。鍋に白絞油をひき、焼き色をつけ、さっとボイルする。
2. カリフォルニア・レーズン400g、赤ワイン (アルコール分はとばす)、カラメル、ナツメ、揚げたニンニク4コ、太ねぎ、生姜、リンゴ、パイナップル、塩、牛テールを煮てアクをとったら、圧力鍋に移し50分煮る。
3. カリフォルニア・レーズン20gと揚げたニンニク4コに煮汁を入れて、セイロで30分ほど蒸しておく。
4. 牛テールが柔らかくなったら骨を抜き、揚げた春筍、グリーンアスパラ、スナップエンドウ、細ねぎを塩、胡椒、グラニュー糖、老酒、中華スープ、ねぎ油、水溶き片栗粉で炒め、テールにさす。ボイルした黄ニラで縛り、煮たナツメ、蒸したニンニクとともに皿に盛る。
5. 煮汁と蒸し汁を合わせて漉し、ウスターソース、中濃ステーキソース、醤油、中国醤油、うまみ調味料、塩、五香粉で味を調べ、水溶き片栗粉でとろみをつけて、鶏油をたらし、上からかける。
6. 菜の花を塩で炒めたものと蒸したカリフォルニア・レーズンをぶどうのように添えて出来上がり。