

|  |   |  |                                  |  |  |
|--|---|--|----------------------------------|--|--|
| 2018.11.5  |   | 料理名  | 広東語<br>普通話                       | パック(ク)チーチェンターアッ(プ)<br>バイズウチョンダァヤ<br><b>百子蒸大鴨</b> (鴨のもち米、五目詰め蒸し)  |  |
| 日本中国料理協会<br>秋期料理講習会  |   |  |                                  |  |  |
| 材<br>料   | 鴨子 (鴨: 約2・5 kg) 1羽<br>糯米 (もち米) 200g: 一晩水に浸けたもの<br>姜片 (生姜の薄切り) 10g<br>陳皮 少々<br>小青梗菜 (ミニチンゲン菜) 10本: 茹でたもの |  | 老抽 (たまり醤油) 15cc<br>湯 (スープ) 600cc |  |  |
|  | 材<br>料<br>・<br>調<br>味<br>料  | <b>A.</b>  |                                  | <b>C. 米の下味</b>   |  |
| 冬菇 (干し椎茸) 2枚 (70g)<br>栗子 (栗) 80g<br>百合 (百合根) 80g<br>白果 (銀杏) 60g<br>蓮子 (蓮の実) 60g  |   | 糖 (砂糖) 10g<br>・油 (オイスターソース) 10g<br>老抽 (たまり醤油) 10g<br>味精 (旨み調味料) 2g<br>塩 1g<br>鶏粉 (チキンパウダー) 4g<br>麻油 (ごま油) 6g |                                  | 糖 (砂糖) 適量<br>醤油 適量<br>・油 (オイスターソース) 適量<br>鶏粉 (チキンパウダー) 適量<br>味精 (旨み調味料) 適量                                   |  |
| <b>B.</b>  |   |  |                                  | <b>E. 仕上げ調味料</b>   |  |
| 叉焼肉 100g<br>咸蛋黄 (アヒルの塩漬け卵黄) 5個 (60g)<br>蝦米 (干しエビ) 40g<br>干貝 (干し貝柱) 40g<br>* A・B 共に乾物はもどしておく  |   |  |                                  | 糖 (砂糖) 適量<br>醤油 適量<br>・油 (オイスターソース) 適量<br>鶏粉 (チキンパウダー) 適量<br>味精 (旨み調味料) 適量<br>水豆粉 (水溶き片栗粉) 適量<br>麻油 (ごま油) 適量 |  |
| <作り方><br>1. Aの干し椎茸、栗、百合根、Bの叉焼、アヒルの塩漬け卵黄を丁に切り、もち米は軽く蒸す (7割程度)<br>2. Aを湯通しして、B、もち米、生姜、Cを混ぜ合わせる。<br>3. 鴨を流水で1時間さらして臭みを抜き水分を拭きとる。<br>内蔵を抜き出した穴から、腿の足先の関節部分と手羽元の骨を残して骨を抜き取る。<br>4. 2を腹に詰め込んで詰め口を串でふさぐ。(この時、腹の中に7割程度の2を詰める)<br>5. 皮の面に熱湯をかけて老抽を全体に塗り、表面に串で穴をあけ、油で揚げて表面に色を付けてバットに置く。<br>スープ600ccに陳皮、生姜・葱(分量外)を加え、Dで味を調えたものをバットに注ぎ、2時間蒸す。<br>6. 蒸しあがれば鴨を引きあげて、皿に盛り付ける。<br>蒸し汁を漉して鍋に入れ、Eで味を調え、とろみをつけて鴨にかける。小青梗菜を飾る。 |   |  |                                  |  |  |

