

2018.11.5		料理名	広東語 普通話	ไม้ หมองชูว๊อป (P) 松 ไม้ หมองชูว๊อป ยี่ฮอง <b>梅香烧鴨胸</b> (合鴨胸肉の焼き物、梅ソース添え)										
日本中国料理協会 秋期料理講習会														
材 料	鴨脯 (鴨胸肉) 1枚 (270g~300g)		梅子醬 (梅ソース)											
			話梅 30g 糖 (砂糖) 2g 水 100g 桂皮 少々	梅干肉 (ハチミツ梅干し: 果肉) 150g 蜂蜜 70g										
調 味 料	<b>A. 焼鶏塩</b>		<b>B. 焼鴨塩</b>		<b>C. 焼鴨皮水</b>									
	塩 15g	糖 (砂糖) 2g	鶏粉 (チキンパウダー) 3g	沙姜粉 (ジンジャーパウダー) 2g	塩 11g	糖 (砂糖) 12g	鶏粉 (チキンパウダー) 5g	味精 (旨み調味料) 1g	沙姜粉 (ジンジャーパウダー) 1g	五香粉 1g	醋 (酢) 70g	大江浙醋 (赤酢) 12g	玫瑰酒 (ハマナスのリキュール) 5g	糖漿 (水あめ) 4g
<作り方> [梅子醬] 1. 話梅~桂皮を合わせて1晩おき、1時間蒸す。 2. 冷めた1と梅干肉、蜂蜜をミキサーで混ぜ合わせる。 [焼鴨胸] 3. 鴨胸肉を流水でさらし、皮面にお湯をかける。水で表面を冷まし、水気をとる。 皮面にはAの焼鶏塩、肉面にはBの焼鴨塩を塗り1時間ほど味をしみこませる。 4. 皮面の塩を洗い落とし、Cの焼鴨皮水を塗り3時間ほど風にあてて乾かす。 5. コンベクションオーブン160度で40分焼き、食べやすい大きさに切って盛り付け、梅ソースを添える。 (機種によっては、温度、芯温、焼き時間の鴨ロースト設定があるので使用する。)														

