

## 菊花玻璃鶏片湯

(鶏の菊花蒸しと玻璃鶏仕立てのスープ)



### 材 料

鶏ささみ	300g
松茸	10 切れ
金華ハム 2×3 cm 薄切り	10 枚

### 菊花

#### ※鶏糝

うずら卵黄身	10 個
乾し貝柱：戻したもの	3 個
パプリカ (赤)	1/8 個
パプリカ (青)	1/8 個
乾し椎茸：戻したもの	2 個
人参	少量

#### A※鶏糝

鶏ささみ	150g
塩	小匙 1/2
旨味調味料	少量
紹興酒	大匙 1/2
胡椒	少量
葱姜水	40～50ml
卵白	1/2 個分
ラード	大匙 1～1.5
片栗粉	適量

#### B※玻璃鶏片

かん水	小匙 1/2
コーンスターチ	適量

#### Cスープ

上湯	1ℓ
----	----

塩	適量
旨味調味料	少量
紹興酒	適量
胡椒	適量

### 作り方

- ① 鶏ササミは筋を取る。
- ② ①の半量 (150g) をフードプロセッサーに入れAの塩～胡椒を加え、しっかり粘りを出す。葱姜水、卵白を加え固さを調節し最後にラード、片栗粉を入れる。(鶏糝)

写真②

- ③ 残りの鶏ササミ (150g) をフードプロセッサー

に入れかん水を加え、しっかり粘りを出す。大きな団子状に丸め、たっぷりコーンスターチをまぶし、ラップで挟んで平たくし、麺棒で薄くのばす。

写真③

- ④ かん水を加えた熱湯で茹でる。

写真④

- ⑤ ④に火が通れば流水で暫くさらす。

- ⑥ 菱形に切る。(玻璃鶏)

- ⑦ 小皿にラードを塗り、②の鶏糝を塗り、中央を窪ませる。

写真⑦

- ⑧ 乾し貝柱は指でつぶして平らににし、片面に片栗粉をつけ⑦に飾る。パプリカ、乾し椎茸、人参は長さを揃えて帯状に切り、片面に片栗粉をつけて細切りにして⑦に飾る。

- ⑨ 中央の窪みに、うずら卵の黄身を載せる。

写真⑨

- ⑩ 蒸し器で中火 5分蒸す。(菊花) 写真⑩

- ⑪ 松茸、金華ハムは薄切りにする。

- ⑫ 鍋にCの上湯を入れて沸かし、玻璃鶏、松茸、金華ハムを入れ調味して器に盛り付ける。写真⑫

- ⑬ ⑫に蒸し上った菊花を浮かべる。写真⑬

### ポイント

- 玻璃鶏、かん水を使用することで透明感が増す。
- 菊花は材料の色のバランスを考えて並べる。

写真②



写真⑦



写真③



写真⑧



写真③



写真⑩



写真④



写真⑫



写真⑬

