

## 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

