

## 古早味五香鷄播（昔ながらの味～豚肉包み揚げ）

### 材料（15人分）

乾腐皮（干し湯葉）	5枚
猪梅花肉（豚肩ロース）	500g
荸薺（クワイ）	100g
洋蔥（玉ねぎ）	300g
紅蘿蔔（ニンジン）	100g
芹菜（台湾セロリ）	50g
魚漿（魚のすり身）	200g
花枝漿（イカのすり身）	100g
鷄蛋（卵）	2個

### 調味料

醬油	10ml
醬油膏（とろみ醬油）	20ml
糖（砂糖）	10g
鹽	10g
白胡椒（白コショウ）	1g
五香粉	1g
香油（ゴマ油）	20ml
米酒	20ml
太白粉（片栗粉）	15ml

### 調味料 ソース

小黃瓜	200g
白醋（酢）	40ml
糖（砂糖）	50g
鹽	10g
蕃茄醬（トマトケチャップ）	小缶詰め1缶
辣椒醬（チリソース）	小缶詰め1缶

### 解説

台湾北部では鷄捲というが中南部では違った呼び方がある。鷄という字を使うが、この料理に鷄肉は使われていない。戦前の料理で婚礼事に豚をしめ、その肉をミンチにしたり、細切りにして、網油に包んだ料理で、豚を使うが、豚と書くと、安っぽく見られるのであえて、当時高価であった、鷄の文字を用いた。

## 作り方

1. 豚肩ロースは拍子木切りにして醤油、とろみ醤油、塩、砂糖、五香粉、米酒、香油、片栗粉で味付けする。少しおいた方が良い。  
※五香粉は手に入るものでよいが、台湾の五香粉は少し八角が多め
2. キュウリにソースの調味料を混ぜ合わせ、半日ぐらいおく。漬物として添える。
3. 魚のすり身、イカのすり身にクワイ、玉ねぎ、ニンジン、セロリの細切りを混ぜる。
4. 湯葉を広げ、3のすり身を塗りつける。中央に1の豚肉をのせる。上から魚すりもをのせすき間ができないようにする。両端を折り込み、手前から巻く。巻き終わりを小麦粉の糊でとめる。
5. 表面に小麦粉の糊を付けて、160°Cぐらいの油で揚げて火を通し、徐々に温度上げて仕上げる。
6. 切り分けて盛り付ける。2のキュウリ、スイートチリソースを添える。