

山形産鴨の燻製

【トレハ®の効果】

- ① 鴨肉の胸身が色良く仕上がります。
- ② フルーツチップスはサクッとした食感で湿気にくく、フルーツのや野菜の味と色が残ります。

【配合目安】

鴨の燻製 : 鴨の胸身にトレハ6%を振りかける。
 フルーツチップス: スライスしたフルーツを3%トレハ水溶液に浸ける。



料理考案・制作 / 高松「ボワ・エ・デュボン」
 木場巳雄オーナーシェフ

材料

【10人分】

鴨の燻製	鴨の胸身	2枚
	トレハ®	大さじ2~3
	塩	適量
	キャトルポワブル	100cc
	ハローデックス®	適量
	ロリエ	適量
フルーツチップス	タイム	適量
	ニンニク	適量
	パイナップル、レモン、バナナ、オレンジ	
	水	適量
	トレハ®	大さじ3

作り方

鴨の燻製

- ① 前日に胸身を成形し、トレハ、塩、キャトルポワブルを振り、さらにハローデックスをナッペしてロリエ、タイム、ニンニクをのせる。ラップして真空にし、冷蔵庫で12時間寝かせる。
- ② ①を燻製にする。中華鍋に桜のチップを熱し、ボールで蓋をして、強火で皮の方から約10分間、裏返して約10分間、さらに皮の方を約7分間焼く。
 ※鴨の大小で燻製する時間に注意する。

フルーツチップス

スライスしたフルーツを3%トレハ水溶液に2~3時間冷蔵庫で浸けこみ、クッキングペーパーで水気を切ってから、80℃のオーブンで約5~6時間乾燥させる。

仕上げ

皿に鴨の燻製をスライスして盛り付け、キャトルポワブルをふる。ロリエ、タイムを添え、フルーツチップスを飾る。

*ハローデックスは、低甘味でキレイの良い味質の水飴です。
 詳しい情報をお知りになりたい方は、こちら
<http://www.food.hayashibara.co.jp/>

※「トレハ」「ハローデックス」は日本における林原の登録商標です。