

～～料理人が伝授するシカ肉料理～～



9.シカロース肉のピリ辛炒め (漁香鹿肉條)



【材料（2人前）】

- ・シカロース肉 120g ・干しシイタケ（もどしたもの） 1枚
- ・タケノコ（水煮） 30g ・タマネギ 40g ・ワケギ 25g

薬味

- ・ショウガ（うす切り） 少量 ・ニンニク（うす切り） 少量
- ・タカノ爪（輪切り） 少量 ・豆板醤 少量

シカ肉下味調味料A

- ・塩 少々 ・醤油 少々 ・オスターソース 少々
- ・全卵 大さじ2 ・片栗粉 1つまみ ・サラダ油 少々

合わせ調味料B

- ・醤油 大さじ1 ・酒 小さじ1/2 ・砂糖 小さじ1
- ・オスターソース 小さじ1/2 ・酢 小さじ1/2
- ・ケチャップ 小さじ1/2 ・ゴマ油 少々 ・ラー油 少々
- ・スープ 小さじ1 ・水溶き片栗粉 小さじ1/2
- （油通し用）:サラダ油適量



【作り方】

- ① シカロース肉は、長さ8cm、太さ3mmの拍子木切りにし、干しシイタケ・タケノコ・タマネギもシカ肉のサイズに合わせて切っておく。ワケギはざく切りにする。
- ② ①のシカロース肉は下味調味料Aで味付けをしておく。
- ③ 鍋にサラダ油を140℃に熱し、②のシカ肉と①のワケギ以外の材料を油通しして油を切っておく。
- ④ 鍋をきれいにして油少量を引き①のワケギと薬味を軽く炒め③を入れ、合わせ調味料Bを加え炒め合わせる。

※合わせ調味料はお好みに合わせて量調節してください。

【ポイント】

シカ肉の独特の香りは、中国料理の漁香(ユイシャン)という調理法で料理をすると美味しい風味に変わるのでお勧めです。ご飯のおかずとしても食が進む事受け合いです。



ホテルセンチュリー静岡

中国料理 翡翠宮

静岡県静岡市駿河区南町18-1

TEL 054-289-6411 FAX:054-289-6432



～～料理人が伝授するシカ肉料理～～



9.シカ肉のミックススパイス揚げ菜園風（干炸鹿肉）



【材料（2人前）】

- ・シカロース肉80g
- ・ミニキャロット5本
- ・ライム(半分にカットスライス)6枚
- ・ネギみじん切り小さじ1
- ・百合根 少量
- ・デトロイト 少量
- ・サラダセロリ 少量
- ・片栗粉 適量
- ・サラダ油 適量

調味料A

- ・老酒・・・小さじ1/4
- ・醤油・・・小さじ1/2強
- ・五香粉・・・1つまみ
- ・卵黄・・・1/2個分

調味料B

- ・山椒塩・・・1つまみ
- ・ゴマ油・・・小さじ1

トマトソース

- ・ニンニクみじん切り小さじ1/2
- ・トマトピューレ大さじ2
- ・アメリマトマトみじん切り小1個
- ・サラダ油少量

【作り方】

- ① シカロース肉は、鹿の子切りにし、6～7等分に切り分けて、調味料Aで10分程度味をなじませる。
- ② ①の肉に片栗粉をまんべんなくまぶし、サラダ油でカリッと揚げておく。
- ③ ②の鍋をきれいにして、ネギのみじん切りを軽く炒め②の肉を加え、調味料Bで味付けをする。
- ④ 皿に③の肉を並べ、揚げた百合根や他の生野菜・トマトソースで綺麗に盛り付ける。

【ポイント】

血の味の濃いシカ肉は、中国料理の五香粉(ミックススパイス)が良く合い、ジビエの風味も残した料理に仕上げました。ポイントは高温でカリッと揚げる事です。紹興酒等の中国酒とベストマッチです。



ホテルセンチュリー静岡 中国料理 翡翠宮

静岡県静岡市駿河区南町18-1
TEL 054-289-6411 FAX:054-289-6432



～～料理人が伝授するイノシシ肉料理～～



金醬猪肉割包子 イノシシのローズ甜麵醬炒め、中国バーズ挟み



【材料（2人前）】

- ・イノシシ肉（固まり）140g
- ・ニンニク ・ 姫ねぎ ・ ニンニクパウダー ・ 白葱
- ・ 赤甘唐辛子 ・ 片栗粉、薄力粉 各適量

調味料A

- ・ 甜麵醬 大さじ2 ・ 豆板醬 小さじ1/2
- ・ 醤油 小さじ1 ・ 砂糖 小さじ1
- ・ 酒 小さじ1 ・ 胡椒 少々 ・ 水 大さじ3

調味料B

- ・ 薄力粉 200g ・ 砂糖 24g ・ ラード 5g
- ・ ベーキングパウダー 3g ・ ドライイースト 3g
- ・ 牛乳 100cc

【作り方】

- ① イノシシの肉を固まりのまま40分弱火でホトトギスして、粗熱を取り冷蔵庫で冷やす。
- ② ①の肉を5mmの厚さで切り、表面に薄く片栗粉を付ける。
- ③ フライパンで②の表面に焼き色がつくまで焼き、取りだしておく。
- ④ ③のフライパンの油をふき取り、薄切りにした白葱、ニンニクを炒め香りが出たら調味料Aと③の肉を入れ少し煮詰める。
- ⑤ ④を中国バーズに挟み、加熱した赤甘唐辛子、ニンニクパウダー、姫ねぎを添える。

〈中国バーズの作り方〉

調味料Bを混ぜあわせ、好みの大きさと形に整えて1時間ねかし、10分蒸し上げる。

【ポイント】

- ・ イノシシの脂身の持つ旨みと甜麵醬の相性が良く、しっかりとした味付けになっています。
- ・ 中国バーズの製作が大変でしたら、食パンを使用して下さい。



ホテルセンチュリー静岡

中国料理 翡翠宮

静岡県静岡市駿河区南町18-1

TEL 054-289-6411 FAX:054-289-6432



～～料理人が伝授するイノシシ肉料理～～



猪とフォワグラのクレピネット包み スモーク仕立て マスタード風味



【材料（2人前）】

- ・猪ロース肉のスライス 140g
- ・トリュフスライス 2枚
- ・“清助どんこ”（乾燥椎茸） 2個
- ・スモークチップ 適量
- ・クレピネット 2枚
- ・フォワグラ 60g
- ・グリーンアスパラ 2本
- ・生ハムスライス 2枚

＜ソース材料＞

- ・フレンチマスタード 40g
- ・ディジョンマスタード 10g
- ・サラダオイル 100g
- ・砂糖 20g
- ・白ワインビネガー 15g
- ・ディル 適量 / 塩 適量

【作り方】

- ① フォワグラをフライパンでソテーし、冷ましておく。
- ② 薄くスライスした猪とトリュフ、グリーンアスパラ、フォワグラをクレピネットで包み成形する。
- ③ ②をフライパンで焼き、スモークする。（約1分）
- ④ “清助どんこ”を昆布出汁で戻し、グリルする。
- ⑤ マスタードソースはボールで材料を合わせ、味を調える。
- ⑥ お皿に盛り付ける。
- ⑦ 最後に、椎茸のもどし汁を煮詰めて、醤油・味醂で味付けし、椎茸の上にかける。

【ポイント】

- ・猪の脂身は臭味が強い為、適度に使用する事がポイントです。



ホテルセンチュリー静岡
ブッフェダイニング「ラフルール」
静岡市駿河区南町18番1号
TEL:054-289-6410
FAX: 054-289-6432

