

東北・北海道地区研修会

場 所: 山形県 山形調理師専門学校

日 時: 2012年11月28日(水)



講 師: 加藤 幸助

1954年生まれ。1973年日東ベスト入社。1981年寒河江工場へ異動(ハム、ソーセージ製造)9月から翌年3月までの6か月間、ドイツへハム・ソーセージ製造の研修。1988年試作開発部へ異動。現在に至る。
《資格》ハム・ソーセージ製造技能士1級。その他、「楽井」というブログを開設し、全国の野菜と豚丼を組み合わせたメニュー提案をしています。



講 師: 吉田 昌永

1972年生まれ。1994年小樽商科大学卒業。1995年アメリカユタ州立大学卒業。1997年吉田畜産(株)入社。吉田昌弘現社長に師事。ハム・ソーセージ加工部に従事。2007年ドイツIFFA(フランクフルト)金メダル2個、銀メダル2個、銅メダル1個受賞。



絹ごしウインナー(紅花入り)



店頭販売例

原材料(10kgとして)

・牛赤身jR-II	2kg
・豚肉jS-II(豚赤身肉)	5kg
・豚脂jF-II	2kg
・氷	1kg
【添加物(g/kg)】	
・食塩	15g
・リン酸塩	3g
・グルタミン酸	0.3g
・ヴァイスブルストスパイス	6g
・レモンパウダー	0.5g
・ペにばな(乾燥)	1g

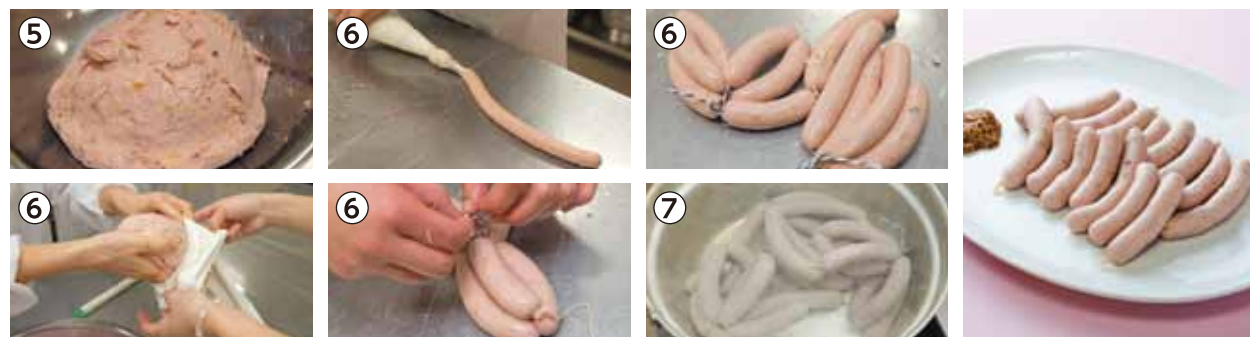
食肉材料については後ページ(P19~)を参照

製造方法

- ① jR-II、jS-II、jF-IIは3mmでひき肉にして冷やしておく。jR-II、jS-IIはソフトフローズン。
- ② jR-II、jS-IIをカッターに入れ、ペにばな以外の香辛料を加えカッティング。
- ③ jF-IIを加えよくカッティング。温度上昇を見ながら氷2/3を加える。
- ④ 残りの氷を加え10℃~12℃までカッティング。
- ⑤ ペにばなを加え低速カッティングで混ぜ合わせる。
- ⑥ エアー抜きをしてスタッパーで充填。
- ⑦ スモークハウスで80℃でスチームまたはボイル(中心温度75℃)
- ⑧ シャワーリング冷却(冷水ですぐに冷却し、あら熱をとる。冷めたとときにしわにならないため)

ポイント&応用

★カッティングの際の温度上昇に気をつける。エマルジョン完成するまで6~8℃ぐらいを保つように、氷を少しずつ加えていく。



豚すね肉の赤ワイン煮(プラム風味)

豚のすね肉にプルーン(ドライフルーツ)を詰めて、赤ワインのソースで煮込みました。



店頭販売例

材料(4人分)

・豚すね肉	500g
・にんにく	半かけ
・赤ワイン	100g
・プルーン	170g
・トマトケチャップ	20g
・中濃ソース	10g
・水	適量
・塩、こしょう	少々
・カラメル用砂糖	30g
・仕上げ用無塩バター	適量
(打ち粉)食塩・こしょう・強力粉	

【付け合わせ/サツマイモのピューレ】
・サツマイモ・食塩・無塩バター
・生クリーム・シナモン

製造方法

- ① 豚のすね肉を整形する。両端のスジの部分を1個40g程度にカットする。ナイフ傷のないものは、中心部にナイフで穴を開ける。
- ② プルーンを半分(適当な大きさ)にカットし、観音開きしたすね肉の中心部にプルーンを置き包み込む。
- ③ プルーンが外れないように糸をかける。
- ④ 肉に塩、こしょうをする。強力粉を全体に薄くつける。
- ⑤ サラダ油に、つぶしたにんにくを入れ、香りがでるまで加熱する。すね肉を加え、全体に焼き色が付くまで強火で焼き、焼き油を捨てる。
- ⑥ 焼いた肉に赤ワインを加え、ワインが1/3位になるまで煮詰める。
- ⑦ 調味料、プルーン、水(ひたひたより多く)を加え沸騰させる。アクを引き弱火で2~2時間30分ほど煮る。煮液が少なくなったら水を加える。※プルーンを飾り用に形良く残すのであれば、途中で引き上げるか、煮液でプルーンを煮て、その液を煮込み鍋に戻す。

ポイント&応用

★弱火で2~2時間半位煮るのがベスト。コラーゲンからゼラチンに変わりかける所で火を止める。

⑧ 煮上がった肉を取り出し、乾燥しないように注意しながら少し冷まして糸を除去。
⑨ 別鍋でカラメルを作り、水を加え煮溶かす。鍋に戻し、馴染ませる。必要があれば、ソースをこす。肉を戻し、暖めて塩、こしょうで味を調える。肉を盛り付け、残ったソースにバターを加えて仕上げる。



ガパオ(タイ風挽肉丼)



店頭販売例

材料(4人分)

・豚挽肉(うで)	500g
・にんにく	1かけ
・サラダ油	大さじ2.5
・玉葱	80g
・グリーンカレーペースト	大さじ1
・オイスターソース	大さじ2
・ナンプラー	大さじ1
・醤油	小さじ1
・砂糖	大さじ1
・唐辛子	適量
・生姜	3g
・ピーマン	20g
・カラメル用サラダ油	大さじ1.5
・カラメル用砂糖	大さじ1
・カラメル用清酒	40g

製造方法

- ① 高温での炒め感を出す為、カラメルを準備する。砂糖にサラダ油を加え加熱し、色づける。
- ② 清酒で煮溶かす。飛び跳ねるので注意!!!
- ③ 鍋にサラダ油、にんにくを入れ香りが出たら、肉を加え白くなるまで加熱する。
- ④ 玉葱を加え加熱を続ける。
- ⑤ 生姜、ピーマン以外の調味料(カラメルも含む)を加え、煮詰まるまで炒める。
- ⑥ 最後に、生姜、ピーマンを加える。

ポイント&応用

★ガパオは本来ホーリーバジルを入れるのだが、今回は、グリーンカレーペースト(コンドンウェール)を使用してタイの雰囲気を出しています。

