

中国・四国地区研修会

場 所: 香川県 YONDEN PLAZA トライアルスタジオ

日 時: 2012年11月21日(水)



講 師: 桐野 順

日本食研ホールディングス株式会社 研究本部テクニカルサポート部
1985年高知大学農学部農芸化学学科卒業。同年、日本食研株式会社に入社。愛媛本社研究開発部に配属。調味料開発・食品成分分析・惣菜加工・水産加工を得意分野とし量販店・メーカー向け調味料の開発、食品添加物製剤の開発等に従事。千葉本社研究開発部、愛媛技術開発部、愛媛商品開発部を歴任。現在、その専門的な知識を活かし研究本部テクニカルサポート部に在籍。《資格》食品衛生管理者・野菜ソムリエ・中級食品表示診断士



ビーフミルフィーユカツ

スライスした牛モモ肉を折りたたみ、ミルフィーユ状にすることで中まで加熱しても柔らかいビーフカツに仕上がります。中にチーズや野菜などを挟むことでオリジナルの商品を作ることが出来ます。

材料

・牛モモスライス肉(1mm厚)	10kg
・小麦粉(薄力粉)	2kg
・卵	1kg
・水	2kg
・生パン粉中目	4kg



製造方法

- ①牛モモ肉のスライス(1mm厚)を縦3~4つに折り、次に横に3~4つに折ります。約1cmの厚さで50~80gになるように折りたたみます。
- ②卵を溶き、水を加え卵液を作ります。次いで、小麦粉を加え、よく攪拌しバター液を作ります。
- ③牛肉を調製したバター液に通します。
- ④生パン粉を付けます。
- ⑤170℃で約4分間揚げます。



牛レバーカツ

食塩水で血抜きをし、オリジナルの下味液で漬込むことでレバー臭をマスキングすることが出来ました。レバー嫌いの人でも食べやすい牛レバーカツです。

材料

・牛レバー(1cm厚)	10kg
・濃口醤油	0.2kg
・カレー粉	下味液 0.1kg
・塩	0.16kg
・サラダ油	0.24kg
・小麦粉(薄力粉)	2kg
・卵	1kg
・水	2kg
・生パン粉中目	4kg

製造方法

- ①牛レバーのスライス(1cm厚)を水洗いした後、5℃以下の1%の食塩水に漬け、冷蔵庫で1時間血抜きをします。
- ②血抜きした牛レバーに下味液を加えて混ぜ合わせます。
- ③卵を溶き、水を加え卵液を作ります。次いで、小麦粉を加え、よく攪拌しバター液を作ります。
- ④牛レバーを調製したバター液に通します。
- ⑤生パン粉を付けます。
- ⑥170℃で約4分間揚げます。



ハニーローストポーク

豚肩ロースを使用し、はちみつを入れた甘めのたれで加熱した柔らかいローストポークです。表面を焼いた後、たれで煮ることで柔らかく仕上がります。



材料

・豚肩ロース(300~400gブロック)	10kg
・塩こしょう	0.2kg
・にんにく(おろした物)	0.1kg
・濃口醤油	4kg
・たまり醤油	2.5kg
・料理酒	1kg
・みりん	1.5kg
・はちみつ	1kg
・水	10kg

製造方法

- ①豚肩ロース肉を300~400gのブロックにカットします。
- ②小骨や筋を取り、テングライズします。
- ③塩こしょうとにんにくを原料にまぶし、1時間漬け込みます。
- ④フライパンで表面を焼き、焦げ目を付けます。
- ⑤鍋に煮込み液をいれ、85~95℃に温めます。
- ⑥フライパンで焦げ目を付けた肉を入れ、中心温度が72℃以上になるように加熱します。

