

諸塚しいたけ饅頭の竹の子すり流し		考案者	かいただお 甲斐 忠男氏		
		ジャンル	和		
材料 (4人分)	作り方		調理所要時間1時間 30分		
材料<規格・姿>	数量	単位	材料<規格・姿>	数量	単位
乾しいたけ	5 g		薄口醤油	適量	
干し竹の子	5 g		みりん	適量	
生椎茸	120 g		酒	適量	
湯がき竹の子(水煮)	100 g		塩	少々	
鹿肉	40 g		片栗粉	60 g	
猪肉	40 g		小麦粉	30 g	
豆腐	1/2 丁		水	600 cc	
卵	1 個				
煮干し(イリコ)	5 g				
昆布	3 g				
かぼちゃ	適量				
赤パプリカ	適量				
三つ葉	少々				
乾しいたけ戻し汁	100 cc				
干し竹の子戻し汁	100 cc				
白味噌	大さじ1				
	<p>① 干し椎茸と干し竹の子は別々に水で前の日に戻しておきます。</p> <p>② 鍋に水600ccにイリコと昆布の出汁を作ります。三つ葉、かぼちゃ、赤パプリカ、生椎茸は塩湯がきします。</p> <p>③ 生椎茸と干し椎茸は石突を取り、豆腐は水切をして裏漉したのを、卵白、片栗粉、淡口しょう油、みりん、塩で味付けをしてフードプロセッサーにかけます。</p> <p>④ 鹿肉と猪肉をミンチにしてボウルに入れ、卵黄、小麦粉、酒、淡口しょう油で味付け4個分ボール状に作ります。</p> <p>⑤ ラップ10cm位の上に③を載せてその中央に④を入れ、茶巾しぼりにして蒸し器で15分蒸します。</p> <p>⑥ 湯がき竹の子はおろし金ですりおろし、干し竹の子は戻し汁と一緒にミキサーにかく拌し、なめらかにします。</p> <p>⑦ 鍋に②の出汁に①の戻し汁と⑤を入れて火にかけます。白味噌、淡口しょう油、みりん味付け沸騰したら、水溶き片栗粉を加え少しとろみがついたら、すりおろし竹の子と干し竹の子(ミキサーにかけた物)を加えてさっと煮る。器に盛り結び三つ葉、椎茸、かぼちゃ、赤パプリカを飾ります。</p>				
アレンジ例 コツなど	しいたけ饅頭は硬さが困難ですから、片栗粉でうまく調整して下さい。竹の子すり流しは竹の子を細かくすりおろして旨い出汁があれば美味しく出来上がります。				
アピール ポイント	認証椎茸と特産ジビエ素材のコラボして出汁が唯一旨味成分が抽出した料理が出来上がりました。諸塚村オンリーワンがこれです。一口の楽しみが始まる、諸塚村しいたけ饅頭の竹の子すり流しをお召し上がりください。				

完成写真

