

テーマ：新しい時代の“SHIN化”するレシピ ～あいちから～

※各枠の大きさは変更可。配置の変更不可。



タイトル	ふりがな
サクッと麻婆豆腐	だいずのちから
	チーム名
	だいずのチカラ

材料 (4人分)	作り方
<p><豆腐コロッケ> (麻婆あん)</p> <ul style="list-style-type: none"> 至高のもめん豆腐 1/2丁 じゃがいも 1個 おからパウダー 8g 枝豆 50g マヨネーズ 65g 塩、胡椒 少々 湯葉 1枚 海苔 1枚 卵 1/2個 パン粉、薄力粉 適量 揚げ油 <p><盛り付け></p> <ul style="list-style-type: none"> ベビーリーフ 30g 至高のもめん豆腐 2/3丁 	<p>(麻婆あん)</p> <ol style="list-style-type: none"> 生姜、ニンニク、玉葱を炒め、挽肉を加えてさらに炒めしっかりと火を通す。 調味料を全て加えてひと煮立ちさせる。 水溶き片栗粉を加えて火を通し、とろみをつける。 ③を漉して具(あん)と液体に分け、あんを型に詰めて冷やし固める。液体は盛り付け時にソースとして使用する。 <p><豆腐コロッケ></p> <ol style="list-style-type: none"> 豆腐は細かく砕いて、水気を切っておく。 じゃがいも生地をつくる。茹でて裏ごしたじゃがいもに、マヨネーズ、茹でてみじん切りにした枝豆、おからを加えて混ぜ合わせる。 冷やし固めた麻婆あんを①の豆腐で包み、その上から湯葉、海苔、ジャガイモ生地の順で包み、丸く成型する。薄力粉、卵、パン粉の衣をつけ、油で揚げる。 表面に色がついてきたら、180℃のオーブンで中央まで火を通す。飾り用に湯葉を揚げておく。 <p><盛り付け></p> <ol style="list-style-type: none"> 1人分 1/6丁にカットした豆腐を皿にのせ、中央をくり抜きソースを流し、その上にコロッケをのせる。 ベビーリーフ、ドレッシングを添える。
<p><中華ドレッシング></p> <ul style="list-style-type: none"> 酢 大匙1 砂糖 大匙2/3 醤油 大匙1 ゴマ油 大匙1/2 辣油 小匙1/2 	

4人分の値段	740円
※材料費は2人分で1000円以内です。	

学校名	名古屋調理師専門学校	コラボの理由(きっかけ、経緯、想い等)
参加者名(3名)	<p>伊藤 陸 <input checked="" type="checkbox"/>可 <input type="checkbox"/>不可</p> <p>山田 雄大 <input checked="" type="checkbox"/>可 <input type="checkbox"/>不可</p> <p>井手 耀介 <input checked="" type="checkbox"/>可 <input type="checkbox"/>不可</p>	<p>メンバーの家の近くに「おとうふ工房いしかわ」様があり、特に「究極のきぬ」が好きでよく利用させて頂いてました。</p> <p>コラボ企業のリストに「おとうふ工房いしかわ」様があり、是非コラボさせて頂きたいと思いました。</p> <p>愛知県は、豆腐生産額国内2位。この機会に、コンテストにチャレンジし、愛知県の豊かな農林水産物の魅力発信と利用促進を図るべく、企業様のお力添えと共にレシピ考案をして、おいしい「豆腐」の魅力を県内外に発信し、多くの方に広めたいと思っています。</p>
いいともあいちネットワーク会員名(企業名・生産者名等)	株式会社 おとうふ工房いしかわ	

<p>アピールポイント(例:どの部分が“SHIN化”したか。地産地消を意識してどのような食材を使用したか。等)</p> <p>【企業様コラボ食材】</p> <ul style="list-style-type: none"> ●おからパウダー ●「至高のもめん」・・・幾度も試作を繰り返し、独自製法により、大豆の持つ旨みと甘味の濃い豆腐。「自分の子どもに食べさせたい豆腐を作ろう」という創業者様の想いが詰まっています。 <p>油で揚げるメニューの為、水気を切る調理に適した「もめん豆腐」を選びました。特に、この「至高のもめん」は、豆腐の旨味をしっかりと感じる事ができ、奥深い味わいです。今回、豆腐の水気を切って調理していますが、素材そのままの美味しさも味わってみたいと思い、シンプルにカットした豆腐を添えています。</p> <p>【SHIN化】</p> <ul style="list-style-type: none"> ●麻婆豆腐の進化・・・麻婆豆腐の概念を崩した一皿。麻婆あんを豆腐で包み、湯葉・海苔・おから入りのじゃがいもで包んで揚げました。料理の多様な発展、向上を意識して考えました。 <p>見た目や食べた時のインパクトと多くの方に興味を持っていただける料理に仕上げました。</p>
