**令和4年　日中協　大阪支部　秋期料理講習会**

**鍋貼鴨方**（四川鴨の煎り焼き）

****

材　料

鴨…………………………………1羽（2ｋｇ）

タロイモ…………………………200ｇ

金華ハム…………………………30ｇ

生姜の細切り……………………50ｇ

豚背脂……………………………500ｇ（大きな塊）

サラダ菜…………………………適量

卵でんぶ…………………………適量

人参の花…………………………1個

A（鴨の下味つけ）

葱…………………………………適量

生姜………………………………適量

紹興酒……………………………大匙4～5

塩…………………………………大匙3

花椒………………………………10ｇ

八角………………………………10ｇ

桂皮………………………………10ｇ

**Ｂ**（味つけ）

酒…………………………………適量

塩…………………………………適量

胡椒………………………………少量

旨味調味料………………………少量

卵…………………………………1個分

蒸し汁……………………………大匙2～3

片栗粉……………………………大匙山1

Ⅽ（全蛋糊）

全卵………………………………Ｌ2個分（110ｇ）

小麦粉……………………………60ｇ

片栗粉……………………………20ｇ

油…………………………………大匙2

D（食卓調味料）

椒塩

作り方

1. Ａの塩、山椒、八角、桂皮を鍋でよく炒り、香

りを出す。

1. 鴨の内臓、首、手羽、脚を切り落としＡの葱、

生姜、紹興酒、①の塩を揉み込み、胸を下にして一晩おく。

1. 葱、生姜、紹興酒、漬け込んでいた香辛料をお

腹の中に詰め、胸を上にしてバットに入れ、強火で2時間蒸す。溜まった蒸し汁と一緒に自然に冷ます。

1. タロイモを太目の細切りして揚げる。金華ハム

は細切りにする。

1. 豚背脂は30分茹で、2ｍｍの薄切りにする。
2. バットにラップをひき、③の鴨の胸を下にして

のせ。背中から開き、葱、生姜や香辛料を取り除き、皮を破らないように、骨と身をはがし、身は粗く細切りにする。

1. 皮に残っている、膜や脂を取り除き、ペーパー

タオルで残っている脂分を吸い取る。

1. ⑥の削った身、蒸し汁にＢで調味し、タロイモ

と金華ハムを混ぜる。

※手で握って固まるぐらいに調整する

1. ⑦も鴨の皮に片栗粉をぬり、⑧を乗せてしっか

り押さえる。

1. ⑤の背脂をサッとゆがき、水分を取り、片栗粉

をしっかりつけ⑨の身の上にのせる。

30分蒸し、重石をして冷ます。

1. ⑩を四角く切る。
2. しっかり鍋ならしして、玉杓子半分程度の油を入れ、⑪の鴨の背脂の部分と側面に全蛋糊をつけ、鍋に並べ、煎り焼く。
3. 表面が固まり、背脂の部分に色がついたら、い

ったん油の戻し、裏返して皮面を色付くまで煎り焼く。油を増やして揚げ、中まで熱くする。

1. サラダ菜、卵でんぶを盛りつけ、彫り物を飾り

付けた皿に盛りつける。

**ポイント**

□鴨は骨を手で外せる程度まで軟らかくする

　脚の骨が出るぐらい

□蒸した鴨は冷えすぎていると皮が破れやすいので、常温で行う

□骨と身を取り除いた皮の油脂をよく取り除く

□タロイモを使用したが、黒クワイでもよい

**香酥鴨出来上がり**

****