



ジビエ料理教室

【講師】

フランス料理「シャンタル」元オーナー

いしかわジビエ利用促進研究会トータルアドバイザー 点田 賢司氏

～イノシシ肉を使ったふっくら煮込みハンバーグ 醤油を使ってるのにデミグラスソース?～

※料理に必要な材料のうち、イノシシ肉のみ参加者に事前にお送りします

※イノシシ肉以外の材料は参加者ご自身でご用意ください

オンラインを通じた講師の解説をもとに、ジビエ料理を作ります！

【開催日時】 令和4年3月13日(日)午前10時～12時

【配信方法】 Zoom(ライブ配信)



ハンバーグの分量(7人前)

- | | | |
|-------------------|--------------|----------------|
| ・イノシシ挽肉(600g) | ・コショウ(少々) | ・酢(10cc) |
| ・玉ねぎ(みじん切り)(200g) | ・ナツメグ(少々) | ・ケチャップ(30cc) |
| ・食パン(白い部分)(60g) | ・オリーブオイル(少々) | ・トマト缶(15g) |
| ・牛乳(パンが浸る程度) | ・水(200cc) | ・ウスターソース(10cc) |
| ・ニンニク(みじん切り)(10g) | ・濃口醤油(20cc) | ・水溶き片栗粉(少々) |
| ・卵(1.5個) | ・みりん(40cc) | ・酒orワイン(200cc) |
| ・塩(5g) | ・酒(40cc) | ※ハンバーグを蒸す時 |
| ・生クリーム(25cc) | ・バター(15g) | ・ポン酢(10cc) |