

STANDARD MENU ITEM

KIND: viande

SERVICE: 宴会

NAME: 牛ホホ肉の赤ワイン煮 キャベツ包み仕立て

DATE: 2021/6/7

SUB-NAME Braisée de joue de bœuf au vin rouge en chou de Savoie

PERSON: 10

CODE	INGREDIENT	PREPARATION	QUANTITY	Picture
	Braisée de joue de bœuf au vin r	20g×2 一人	20 枚	
	chou de Savoie		10 枚	
	aubergine	焼き茄子にする。	1 本	
	poivron rouge	焦がして皮をむく	1 ea	
	huile d'olive		100 g	
	thym		2 feuille	
	lard de poitrine fumé	2mm	10 枚	
	betterave en dés		60 ea	
	pommes de terre dauphinoise		10 ea	
	sauce finition		40 cl	
	haricots verts		10 ea	
	ciboule jeune		0.2 bh	
	petites tomates		10 ea	
	petites feuilles		10 ea	
	sel		un peu	
	poivre		un peu	

1cl=10ml



COMMENT]

ATTANTION

METHOD

- 1) チリメンキャベツを一枚ずつはがし、ブランシールする。水気をきる。インゲン、キューール・ア・ラングレーズし、1/2にカットして万能葱のブランシールしたもので巻く。
- 2) 牛ホホ肉のプレゼを20gでスライスする。
- 3) 茄子は、焼き茄子にして常温に置き、粗熱を取って剥き、10等分にカットする。
- 4) 赤ピーマンは、皮を焼いて剥き、オリーブオイルとタイムでコンフィにする。
- 5) 牛ホホ肉のプレゼを一枚ひいて、コンフィにしたピーマンをおく。
- 6) ⑤の上に、焼き茄子をおき、軽くアセソネをする。その上に牛ホホ肉のプレゼをおく。
- 7) ⑥をちりめんキャベツで包み、ベーコンで巻く。90℃のヴァプールで12分間蒸す。
- 8) アシェットに⑦を置き、ドフィンワ、プテイトマトを添える。
- 9) ソースを上から、流す。
- 10) ビーツ、インゲン、マイクロリーフを添える。
- 11)
- 12)

STANDARD MENU ITEM

KIND: viande

SERVICE: 宴会

NAME: 牛ホホ肉の赤ワイン煮3

DATE: 2021/6/7

SUB-NAME Braisée de joue de bœuf au vin rouge

PERSON: _____

CODE	INGREDIENT	PREPARATION	QUANTITY	Picture
	joue de bœuf		5 kg	1cl=10ml
	vin rouge		4 BT	
	oignon	couper en dés (mirepoix)	500 g	
	carotte	couper en dés (mirepoix)	250 g	
	céleri	couper en dés (mirepoix)	125 g	
	ail	un demi	1 gousse	
	sel		適宜	
	poivre		適宜	
	fond de veau		4 L	
	fond de volaille		1.25 L	
	bouquet garni		1 ea	
	tomate concentrée		100 g	
	tomate		3 ea	
sauce finition	vin rouge		50 cl	
	fond de veau		80 cl	
	cuisson		50 cl	
	vinaigre de vin rouge		3 cl	
	sel		適宜	
	poivre		適宜	

COMMENT

ATTENTION

METHOD

- 1) 牛ホホ肉を掃除して、1%の塩で一日マリネする
- 2) マリネ液を用意する。赤ワイン2本、玉葱、人参、セロリ、大蒜を入れる。①をマリネ液につける。
- 3) 牛ホホ肉を取り出して水気を拭きとる。ファリネして焼き色を付ける。
- 4) ②のマリネ液を漉す。マリネに使った玉葱、人参、セロリ、大蒜をオリーブオイルで炒め、新しい赤ワイン2本を注いでアルコール分を飛ばす。
- 5) 漉したマリネ液を別の鍋で沸かし、灰汁を引いたのち④に加える。
- 6) 牛ホホ肉を⑤に入れて、フォン・ド・ヴォー、フォン・ド・ヴォライユを加える。灰汁を引きながら約30分煮る。
- 7) ブーケガルニ、ざく切りのトマト、トマトペーストを加えて蓋をして、160°Cのオーブンで約3時間煮る。途中で肉を返ししながら。
- 8) 牛ホホ肉を取り出し、容器に入れて煮汁を漉して入れて保存する。
- 9) ソースを作る。
- 10) ソース用の赤ワインを1/5量まで煮詰めた後、フォン・ド・ヴォーを加えて更に1/3に迄煮詰める。
- 11) 別鍋に⑧のキュイッソンを入れ、赤ワインヴィネガーを加えて1/2量にまで煮詰める。
- 12) ⑩と⑪を合わせて沸騰させ、塩、胡椒で調味し漉しておく。

STANDARD MENU ITEM

KIND: légume

SERVICE: 宴会

NAME: ビーツのキューブ

DATE: 2021/6/7

SUB-NAME betterave en dés

PERSON: _____

CODE	INGREDIENT	PREPARATION	QUANTITY	Picture
	betterave		1 ea	1cl=10ml
	vinaigre de vin rouge		10 cl	
	vin rouge		40 cl	
	miel		3 cl	
	sel		適宜	

COMMENT

ATTENTION

METHOD

- 1) ビーツは、皮付きのまま丸ごとアルミホイルで包み、180℃のコンベクションオーブンで串がすっと通るまで焼く。
- 2) 1.5cmの角切りにして鍋に入れ、残りの材料を加えて沸騰させ、冷ます。
- 3) _____
- 4) _____
- 5) _____
- 6) _____
- 7) _____
- 8) _____
- 9) _____
- 10) _____
- 11) _____
- 12) _____
- 13) _____

STANDARD MENU ITEM

KIND: légume

SERVICE: 宴会

DATE: 2021/8/26

PERSON: _____

NAME: グラタン・ドフィノワ

SUB-NAME Pommes de terre dauphinoise(Gratin de pommes à la dauphinoise)

CODE	INGREDIENT	PREPARATION	QUANTITY	Picture
	pommes de terre (メークイン)	2mmスライス	1000 g	
	lait		150 g	
	cream 45%		250 g	
	sel		un peu	
	poivre		un peu	
	muscade râpée		1 g	
	ail		5 g	
	laurier		1 feuille	
	beurre		un peu	

COMMENT

ATTANTION

METHOD

- 1) 鍋に クリーム・牛乳・塩・ナツメグ・ニンニクを入れて 沸かす。そのまま30分ぐらい軽く煮詰める。パッセする。
- 2) ポテトは2mmぐらいにスライスする。水に晒さない。
- 3) ②のポテトを 広げて 2cmぐらいの厚さにになるようなバットにバターを塗る。
- 4) ③のバットに②のポテトを広げて①を注ぐ。アルミホイルにバターを塗り 蓋をして180℃の温度で 45分ぐらい調理する。
- 5) ④のバットをオープンから出しアルミホイルを外す。上から押さえて平均に平らにする。オープンの温度を220℃にあげ 15分間ぐらい調理する。
- 6) ⑤のバットの粗熱を取り、クッキングシートを被せ軽く重りを載せて冷ます。必要な大きさにカットする。
- 7)
- 8)
- 9)
- 10)