

優良賞

「マヨポン コケッコー」

のぐち 野口 蘭 (岐阜県立瑞浪高等学校)



特徴

マヨネーズを使用する際に、炒める時と同様に、炒める時用のマヨネーズと2回に分けて塗ることによってマヨネーズ風味を引き立てています。マヨネーズでコッテリと、ポン酢でアッサリと仕上げているのが特徴です。白ごはんにかけて、どんぶりにして食べてもおいしいです。

自己評価

手軽に作れて豪華なおもてなし料理を多くの世代の方々が好きで食べて頂きたくて、アッサリすぎずコッテリ過ぎないものを作りたいと思います。どのような調味料を使えばいいのかわかるのが大変でした。

材料 4人分

鶏肉(胸肉またはもも肉) …… 600g	ネギ(白ネギ、青ネギ) …… 適量(青)
塩・こしょう …… 少々	卵 …… 4個
A 油 …… 大1	ポン酢 …… 大1
しょうゆ …… 大1	きざみのり …… 適量
片栗粉 …… 大3	
マヨネーズ(かめ筒) …… 大1と1/2	
(調味用) …… 大1	

作り方

- 鶏肉を一口くさいの大きさにそぎ切りする。切ったら袋に入れ、Aの調味料を入れ、もみ込んで10分くらいおいておく。10分たったら片栗粉をまぶす。
- そのあいだに温泉卵を作っておく。
 - 鍋に卵が半分つかるといらいの水を入れ、火にかける。
 - 沸騰するまでに卵をクッキングペーパーに包む。
 - 水が沸騰したら火を止め、クッキングペーパーに包んだ卵を入れ、フタをしめて15分くらいおいて完成。
 - 15分たったら殻を割り、器に出しておく。
- フライパンに炒め用マヨネーズを入れ、火をつけて熱する。マヨネーズが溶けたら①の鶏肉を入れる。強めの中火で肉の表面を両側焼く。きつね色の焼き色がついたらフタをして弱火にし、中まで火を通す。
- 調味用マヨネーズとポン酢をボールに入れて軽く混ぜ合わせておく。
- ③に火が通ったら、④に入れてよくからめる。ネギを小口切りし、⑤を器に盛り、温泉卵→ネギ→きざみのりの順に盛りつけ完成。

【審査員コメント】

とても簡単に美味しい鶏肉の料理があった事にびっくりしています。温泉たまごの作り方もひと工夫されて手軽にでき、とろける特賞が胸肉とよくマッチしています。毎日のおかずにおすすめてです。「おもてなし」となるともう少し何かがほしかったかな、と思います。

優良賞

「グラタン風チーズケーキ」

のぐち 佐々木 唯 (岐阜県立揖斐高等学校)



特徴

グラタンにみせかけて、実はチーズケーキというもろもろさを演出しました。友達の日誕生パーティーに持って行き、あっとおどろかせてパーティーを盛り上げたいです。

自己評価

グラタンのように見せるにはどうしたらよいか考えました。グラタン皿、ナフキンを使用し、チーズケーキの上にて粉をのせ、焦げ目をつけることで熱々のグラタン風に仕上げました。

材料 4人分

クリームチーズ …… 400g	薄力粉 …… 50g
卵 …… 2個	クラッカー …… 150g
グラニュー糖 …… 100g	無塩バター …… 50g
生クリーム …… 200cc	レモン汁 …… 大4
牛乳 …… 200cc	

作り方

- クラッカーを袋に入れ、密封して細かく砕き、溶かしたバターと混ぜ合わせてグラタン皿の底に敷き、冷蔵庫に入れておく。
- クリームチーズをクリーム状になるまでよく温めて、溶いた卵、グラニュー糖、レモン汁を入れてよく混ぜる。
- よく混ぜたら、生クリーム、牛乳を入れて混ぜる。
- よく混ぜたらふるふるにかけながら、薄力粉を入れて混ぜる。
- ①のグラタン皿に混ぜたソースを流し入れる。
- オーブントースターで20分程焼く。



【審査員コメント】

見た目は名物通りちゃん和グラタン風になっていました。中身のチーズケーキは温かいながらも冷めてからもおいしく頂けました。