

第6届日料世界挑战赛【菜谱表格】

姓名：日本 太郎

工作单位名：割烹日本太郎

※我们不会将您的姓名·工作单位名透露给评委

审核课题 1. 与主题“鲜”、“色彩”相符的煮物椀 1 种

① 料理作品名称：

请填写煮物椀的作品名称。

② 作品介绍（4 行字以内）：

请围绕“鲜味”和“色彩”两个主题，描述一下您对参赛作品的看法。

（四行字以内）

③ 作品菜谱食材·调味料（5 人份）：

※尽量使用通俗易懂的方法描述食材的重量·容量。

※无论用量多少，务必详述使用的调料。无需说明调料的配比。

※必须使用海带和木鱼花提取的高汤烹制吸物。

※请尽可能通俗易懂地进行记述。

冷冻虾 5 尾

鱼浆 150g

蛋清 1/2 个

油菜花 5 根

冬菇 5 只

胡萝卜 50g

花椒芽 10 片

海带 30g

木鱼花 30g

【吸物汤底】

一番高汤○○ml

生抽○大勺

食盐○g

【油菜花的腌渍高汤】

一番高汤○○ml

生抽○小勺

食盐 ○g

菜谱编码：XXXXX

第6届日料世界挑战赛【菜谱表格】

【海带高汤】

海带〇〇g

水〇ml

④烹饪方法:

【过筛一番高汤】

- ① 锅内放入海带高汤加热，将火候控制在60℃左右，熬煮1个小时后，加大火在即将煮沸前取出海带，放入木鱼花并过滤，轻轻地滗出一番高汤。

【虾的预处理】

- ② 虾剥壳，去除虾线，清洗后拭干水分，切碎后用厚刃尖菜刀剁成泥。

【冬菇的预处理】

- ③ 冬菇切除根，倒入吸物汤底内，预先加热一小会儿。

【胡萝卜的预处理】

- ④ 将胡萝卜切成丝状，煸炒后浸泡在吸物汤底内。

【油菜花的预处理】

- ⑤ 将油菜花长短切制整齐，在加盐沸水中焯水后，过凉水，浸入腌渍高汤。

【鱼浆的预处理】

- ⑥ 鱼浆放入研钵内捣碎，加入蛋清、高汤，使口感柔软嫩滑，用生抽调味。倒入②的虾，用硅胶锅铲搅拌均匀，制成虾肉泥。

【完成】

- ⑦ 用汤勺挖取虾肉泥并团成球，呈椭圆形状，在放入食盐调味的海带高汤中加热煮熟。
- ⑧ 将①的高汤加热，用食盐、生抽调味后烹制吸物汤底。
- ⑨ 将虾球、油菜花、冬菇、胡萝卜盛入碗中，浇上吸物汤底，并用嫩芽作为吸口。

⑤料理照片（1张以上）

菜谱编码：XXXXX

第6届日料世界挑战赛【菜谱表格】

粘贴照片

审核课题2. 与主题“鲜”、“色彩”相符的日料凉菜5品拼盘

①料理作品名称：

1. XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
2. XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
3. XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
4. XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
5. XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

②料理照片（1张以上）：

粘贴照片