



横浜ペイシェルトン ホテル&タワーズ
アウトレットレストラン「コンパス」料理長
當間 元 シェフ

■ 鶏もも肉のフリカッセ マスタード風味

材料 (約60人前)

鶏もも肉30~40gにカット ----- 6kg

キノコ

シメジ

マッシュルーム ----- 各500g

マイタケ

シイタケ

ほうれん草 (コンベクションでバターソテー) ----- 1kg

季節の野菜 (付け合わせ用)

ブロッコリー ----- 適量

カリフラワー ----- 適量

日野菜カブ ----- 適量

姫人参 など

(蒸し、または焼成)

白ワイン ----- 750cc

生クリーム45% ----- 3ℓ

フォンドボライユ ----- 6ℓ

粒マスタード (マイユ) ----- 適量

塩 (鶏の下味用) ----- 48g

胡椒 ----- 適量

ベシャメルソース (ソースの濃度調整用) ----- 適量

(作り方)

① 鶏もも肉は0.8%の塩で下味をつけておく。

② キノコ類はカットしておく。

③ ①と②をそれぞれスチコン用65mm深型天板に「クックパーWS®」を敷きその上にのせる。(鶏は1台2kgぐらい)

④ スチームコンベクションを250℃加湿80%で予熱し、温度が上がったら③を入れる。(目安3分位) 鶏もも肉に軽く色がついたら白ワインを入れさらに3分加熱、その後温度を165℃にしてブイヨンを入れて5分位煮る。キノコに火が入ったらブイヨンを入れて煮込む。

⑤ ④をザルにあけて具と汁に分ける。汁を1/3くらいまで煮詰めて生クリームを入れてさらに煮詰める。マスタードを入れて調味する。具は保温しておく。

⑥ 付け合わせの野菜を火入れする。

⑦ ⑤のソースで鶏とキノコを温め盛り付ける。