



Seafood Marinade in Wheat Grass Juice -Consome de royal

青汁と魚介類の コンソメロワイヤル



SOLARIA NISHITETSU HOTEL
ソラリア西鉄ホテル
<http://www.solaria-h.jp/>
KEISUKE YOSHITOMI
吉富 圭介



Ingredients (10 servings) / 材料 10人前

【Consome de royal】 **【コンソメロワイヤル】**
900cc Consome コンソメ 900cc
5 eggs 全卵 (輝黄卵) 5個
10g Wheat grass powder 青汁粉 10g
1g Salt 塩 1g

【Seafood Sauce】 **【魚介ソース】**
10 Scallops 帆立貝 10個
10 Snow crabs ズワイガニ 10本
30 Shrimps ムキエビ 30尾
400cc Consome コンソメ 400cc
3g Cornstarch コーンスターチ 3g
3g Salt 塩 3g

【Whipped Cream】 **【ミルクホイップ】**
300cc Milk 牛乳 300cc
4g Wheat grass powder 青汁粉 4g

【Decoration】 **【デコレ】**
10 Serufiyu セルフィーユ 10枚
20g Salmon roe イクラ 20g



- 1 Heat up the bullion and mix with wheat grass powder
コンソメを温めて青汁粉と合わせる。
- 2 Mix all eggs and set aside
全卵を溶いておく。
- 3 Pour all mixed eggs into the bullion that is cooled off, and add salt. Steam it in 90°C for 20 minutes
粗熱が取れたコンソメに、全卵を合わせて塩で味を調べて、シノワで漉して器に流しスチーム 90c° で 20分蒸す。
- 4 Heat consome and add scallop, snow crab, and shrimp
コンソメの中で帆立貝、ズワイガニ、ムキエビにそれぞれ火を入れる
- 5 Add salt and cornstarch
4のコンソメを漉して塩で味を調べてコーンスターチでつないでソースとする。
- 6 Heat milk and add wheat grass powder. Blend well
牛乳を温めて青汁粉を入れ、パーミックスでホイップする。
- 7 Add consome de royal (#3) into seafood sauce (#5). Then top it with the whipped cream (#6).
3のコンソメロワイヤルに5のソースを流して、6のミルクホイップのをせる。
- 8 Decorate with heated seafood, Salmon eggs and French parsley (chervil)
火を入れた魚介類をのせてイクラ、セルフィーユを飾る。



株式会社 えみの和
EMINOWA co.,ltd





Hakata 'Ichiban' Chicken with Grass Wheat Juice

博多一番どりの青汁パン粉焼
ガーリックピューレ添え

SOLARIA
NISHITETSU
HOTEL

SOLARIA NISHITETSU HOTEL
ソラリア西鉄ホテル
<http://www.solaria-h.jp/>
KEISUKE YOSHITOMI
吉富 圭介

Ingredients (10 servings) / 材料 10人前

【Baked Hakata Chicken】

1500g Hakata chicken thighs
150g Panko
4g Grass wheat powder
1g Salt
0.1g White pepper
Little bit of water
80g French mustard
10g Honey

【一番どりのパン粉焼】

博多一番どりモモ肉
1500g
パン粉 150g
青汁粉 4g
塩 1g
ホワイトペッパー 0.1g
水 少々
フレンチマスタード 80g
はちみつ 10g

【Garniture】

120g Potatoes
60g Carrots
60g Zucchini
180cc Bullion
20g Butter
10g Superfine sugar
Some salt
Some pepper

【ガルニチュール】

メークイン 120g
人参 60g
ズッキーニ 60g
ブイヨン 180cc
バター 20g
上白糖 10g
塩、こしょう

【Garlic Puree】

200g Garlic
1800cc Concentrated soy sauce
2g Broad bean chili paste
(Chinese seasoning)
13g Korean red chili paste
1080cc Bonito stock

【ガーリックピューレ】

にんにく 200g
濃口醤油 1800cc
豆板醤 2g
コチジャン 13g
かつおだし 1080cc



- Blend panko and wheat grass powder with a little water
パン粉、青汁粉をフードプロセッサーで混ぜ合わせる。(少量の水を加える)
- Cut chicken into 1 serving size (150g). Add salt and white pepper to add color to chicken
博多一番どりのモモ肉を一人前 150g に切り分け、塩、ホワイトペッパーで下味をして焼き色を付ける。
- Mix French mustard and honey and put onto chicken (#3). Then put panko (#1) on top.
フレンチマスタードにはちみつを合わせて2のモモ肉にナッペして、1のパン粉を上からつける。
- Drizzle a little butter on top of #3 and bake for 10 minutes in 150°C
3にバターを少したまして、150°Cのオーブンで10分焼く。
- Cocotte peel potato and bake with butter. Cocotte peel the carrots and stir with bullion butter, sugar and salt. Cocotte peel zucchini, and heat with bullion butter.
メークインはアンナに抜いて、一度湯どおしてバターで焼く。人参はココットにむいて、ブイヨンバター、上白糖、塩こしょうでグラッセする。ズッキーニはココットにむいて、バターブイヨンで温める。
- Blanchir the garlic and chop roughly. Mix with soy sauce and bonito stock and let it set for 5 hours.
にんにくはブランシールして粗めにみじん切りにして、濃口醤油、かつおだしと合わせて5時間寝かせる。
- Take out the garlic out of #6. Boil 120cc of #6 with broad bean chili paste (Chinese seasoning) and Korean red chili paste. Blend it well.
6のにんにくを取り出し6の出し汁 120cc、豆板醤、コチジャンと合わせて煮込んでミキサーにかけてピューレにする。
- Plate the garniture (#5) and top it with baked Hakata chicken. Decorate with sauce (#7).
5のガロニを皿に盛り付け、4の鶏を上に乗せ、7のピューレを飾る。



株式会社 えみの和
EMINOWA co.,ltd

