第６３回技能五輪全国大会

日本料理職種滋賀県予選会課題

**第一課題　　小鯛活なます姿盛り**

　（材料）　　小鯛・大根・とさかのり・大葉じそ・ねり山葵・だし昆布

　（調味料）　梅肉・淡口醤油・濃口醤油・味醂・酢・塩・酒

【下ごしらえ作業】

1. 小鯛の水洗い・・・鱗を引く。エラを取る。隠し包丁で腸を除く。水でよく洗い、水気を拭き取る。
2. 大　　　根　・・・桂むき（幅10cmで長さ20cmのものを3枚）し、重ねて巻き、横けんに打ち

　　　　　　　　　　　　水に放す。

　　　　　　　　　　　　大根の芯の部分で受け台を作る。

　　　　　　　　　　　　（厚さ1.5㎝×幅3cm×長さ10cm）・・・1個

1. とさかのり　・・・水に浸して塩気を抜く。

【調理作業】

1. 小鯛の頭・尾・中骨をつけたまま上身・下身を下ろし取る。腹骨をすき取り、淡塩を振り、

20分ほどおいて小骨を抜く。

1. 酢と水を同割りにし、淡口醤油を10%程と昆布（5cm長さ）1枚を入れた中で、淡塩をした

小鯛を約５～6分（表面が白くなるまで）浸し、酢締めとする。のちに水気を拭き取る。

1. 酢締めした小鯛の上身・下身の皮目を下にまな板に置き、5mm幅にそれぞれ6切れに

そぎ切りする。

【盛り付け作業】

1. 大根の受け台に、竹細串を頭の方に2本、尾の方に1本で、小鯛が跳ねるように、姿良く固定し

大葉じそ3枚で中骨を隠す。

1. そぎ切りした小鯛を皮目を上にずらして並べ、大葉じその上に、3切れごと見立て良く盛り付け

皿に置く。

1. 大根のけんで、大根の受け台を隠し、とさかのりを彩り良く散らして、おろし山葵を添える。
2. 梅醤油を作り、別猪口に入れて添える。

　　　（梅醤油の割は、梅肉小さじ１、濃口醤油大さじ１、味醂小さじ１、酒大さじ１）

**第二課題　　海老とサーモンの茶巾芋寿司**

　（材料）　海老・サーモン・山芋・鶏卵・葛粉

　（調味料）砂糖・塩・酢

【下ごしらえ作業】

1. 海　老・・・のし串を打ち、塩ゆでして水に落とす。後、海老の皮をぐるむきにし、

　　　　　　　　縦2枚にへぎ、形を整え、甘酢に浸す。

1. サーモン・・サーモンは切り身にし、塩を当て10分置き、水洗いし、甘酢に５～6分浸す。
2. 山　芋・・・皮をむき、明ばん水につけてアク止めし、薄切りにする。甘酢を作り、

　　　　　　　　先の山芋を煮てざるに上げ、汁気を切り、熱いうちに裏ごしする。

1. 鶏　卵・・・煮抜き玉子にして黄身を取り、裏ごしする。

【調理作業】

1. 裏ごしした山芋と黄身を合わせてこね、砂糖・塩・酢で調味して芋寿司を作る。
2. ラップの上にサーモンと海老をそれぞれ置き、丸めた芋寿司を包み込み茶巾に絞る。

【盛り付け作業】

1. 茶巾に絞った芋寿司をはずし、器に盛りつける。
2. 別に、甘酢を火にかけ、水溶き葛粉でとろみをつけて冷まし、寿司の表面に刷けで塗り

　　艶をつけて完成させる。