

【豚料理】目次

豚の基本料理・基本テクニック

洋の基本料理

オーブンで焼く

- あぐー豚のロティ (レディタン ザ・トトキ)
- 骨付き豚ロース肉のロースト (リストランテ・マツムラ)
- 仔豚のロースト (リストランテ・マツムラ)
- 仔豚の解体 (リストランテ・マツムラ)

蒸し焼き

- イベリコ豚の骨付きロース肉 ココット蒸し焼き (レディタン ザ・トトキ)

グリル

- モーラ・ロマニョーラ豚骨付きリブローズのグリリア ローズマリー風味
(イル・リストランテ・ネッラ・ペルゴラ)

炭火焼き

- 豚Tポーン肉の炭火焼き (イタリア料理テラウチ)

フライパンで焼く

- スペイン風ポークソテー (ティオ・ダンジョウ)
- 白金豚ロース肉のソテー フルムダンベールソース (レディタン ザ・トトキ)

煮込み

- 自金豚ホホ肉の赤ワイン煮込み (リストランテ・マツムラ)
- 白金豚のスネ肉の煮込み (リストランテ・マツムラ)
- ポテ(レストラン キノシタ)
- あぐー豚肩ロースの軽い煮込み、グランメール風 (レディタン ザ・トトキ)

加工品

- リエット(レディタン ザ・トトキ)
- リエット(ピストロ・ド・ラ・シテ)

チンタ・セネーゼ豚レバーのパテ 紅玉りんごのマルメッラータ添え
(イル・リストランテ・ネッラ・ペルゴラ)
豚レバーのパテ (ティオ・ダンジョウ)
パテ・ド・カンパーニュ (ビストロ・ド・ラ・シテ)
イベリコ豚のテリーヌ (ティオ・ダンジョウ)
自家製ジャンボン・ド・パリ (レディタン ザ・トトキ)
ジャンボン・ド・パリのグリエ、乾燥フルーツ添え (レディタン ザ・トトキ)
ローズハム・スネ肉ハム (ジャンボノー)・スモークレバー (ビストロ・ド・ラ・シテ)
シュークルート (ビストロ・ド・ラ・シテ)
白金豚粗挽きソーセージ (リストランテ・マツムラ)
白金豚のサラミ (リストランテ・マツムラ)
モスタルデッレ[豚の血のサラミ] (リストランテ・マツムラ)
テット・ド・コション(豚の頭のテリーヌ)のソテー (ビストロ・ド・ラ・シテ)
アンドウイエットのじゃがいも包み (ビストロ・ド・ラ・シテ)
ネルベッティ[豚頭の煮こごりハム] (リストランテ・マツムラ)
ブーダン・ブリオッシュ (ビストロ・ド・ラ・シテ)

中・韓の基本料理

高菜と豚バラ肉の四川式蒸し (瓢香)
茄で豚のニンニクソース掛け (瓢香)
黒酢すぶた (瓢香)
本場四川のホイコーロウ (瓢香)
皮付きバラ肉のホイコーロウ (神田雲林)
豚の角煮 (瓢香)
広東風、釜焼きチャーシュー (神田雲林)
豚足 (おんがね)
スペアリブの煮込み (おんがね)
ポッサム[蒸し豚] (おんがね)
キムチチゲ (おんがね)
豚三枚肉焼き(塩焼き 辛味噌焼き) (おんがね)

和の基本料理

らふてい (うない)
黒豚ロース西京焼き (おやっとさあ)
黒豚角煮 (おやっとさあ)
スーチキ[塩豚] (うない)

ミヌダル[豚ロース肉黒ゴマ蒸し] (うない)
黒豚しゃぶしゃぶ (おやっとさあ)
沢煮椀 (おやっとさあ)
ロースかつ (とんかつやまいち)
ロースかつどん (とんかつやまいち)
ヒレかつ (とんかつやまいち)
カツカレー (洋食エリーゼ)
ポークジンジャー (洋食エリーゼ)
ポークソテー (洋食エリーゼ)

豚の人気料理・アイデア料理

前菜・酒肴向きの料理

フランス料理・イタリア料理・スペイン料理

ホワイトアスパラガスとチンタ・セネーゼ豚のパテ 黒トリュフ風味
(イル・リストランテ・ネッラ・ペルゴラ)
蒸した豚ロース肉と焼きなすのサラダ仕立て (レストラン キノシタ)
低温調理した豚フィレ肉のカルパッチオ (リストランテ・マツムラ)
豚耳のサラダ仕立て (リストランテ・マツムラ)
チンタ・セネーゼ豚頭のソプレッサータ (イル・リストランテ・ネッラ・ペルゴラ)
モーラ・ロマニョーラ豚のラルドと真鯛の重ね焼き、ペペロナータ添え
(イル・リストランテ・ネッラ・ペルゴラ)
豚耳のガーリックソテー (ティオ・ダンジョウ)
イペリコ豚舌のマリネ (ティオ・ダンジョウ)
豚足のコロッケ (ティオ・ダンジョウ)
スモークした豚舌と豚耳、ローストピーツのサラダ (ビストロ・ド・ラ・シテ)
ニンニクソーセージとセップ茸とジャガイモの温かいサラダ (ビストロ・ド・ラ・シテ)
リヨン・ド・ポー (レディタン ザ・トトキ)
チンタ・セネーゼの皮の赤ワイン煮 (レディタン ザ・トトキ)
ピーマン入りソーセージ ピペラド風 (ビストロ・ド・ラ・シテ)
ハムとほうれん草のスフレ (ビストロ・ド・ラ・シテ)
豚バラ肉のスモーク 野菜の煮込みとフライドエッグ添え (レストラン キノシタ)
豚肉の串焼きモロッコ風 (ティオ・ダンジョウ)
ブーダン・ブリック (ビストロ・ド・ラ・シテ)
豚ヒレとブルーチーズのプロシエット (ビストロ・ド・ラ・シテ)

中国料理・韓国料理

舌・脛・耳・脚の豚煮凝り (神田雲林)
ドライフルーツ入り、香腸 (神田雲林)
揚州名菜、豚スネ肉のコールドポーク (神田雲林)
檳榔椰子の幹の豚脂ソースがけ (神田雲林)
ホタテ貝のピリ辛妙め、肉カップ詰め (神田雲林)
豚脳みその紅麹揚げ (神田雲林)
豚キムチ (おんがね)
ユックチム[豚バラ肉と高麗人参、ナツメの蒸し煮] (おんがね)

日本料理

スーチキサラダ[塩豚のサラダ] (うない)
スーチキ燻製[塩豚の燻製] (うない)
ミミガー酢味噌和え (うない)
ポーポー焼き (うない)
ミミガーピリ辛 (うない)
黒豚塩焼き 日向夏釜仕立て (おやっとさあ)
豚温野菜サラダ (おやっとさあ)
豚肉の酢味噌和え (おやっとさあ)
豚軟骨煮 (おやっとさあ)
やきとん (山利喜)
スペアリブ (山利喜)
軟骨のさしみ、韓国風ソース (山利喜)
豚バラ肉のカリカリ煮 (山利喜)

主菜向きの料理

フランス料理・イタリア料理・スペイン料理

豚ホホ肉のタリアータ (イル・リストランテ・ネッラ・ペルゴラ)
豚骨付きロース肉のロースト ブルーチーズのソース (レストラン キノシタ)
白金豚肩ロース肉のグリル (リストランテ・マツムラ)
鹿児島豚三枚肉のアフミカートとチリメンキャベツ
(イル・リストランテ・ネッラ・ペルゴラ)
フレッシュのチンタ・セネーゼのTボーン肉の炭火焼き 黒キャベツのソース
(レディタン ザ・トトキ)
黒豚のロティ、軽いブル・デスカルゴの包み焼き (レディタン ザ・トトキ)
沖縄産仔豚のロティ、シェリー酒とトリュフ風味 (レディタン ザ・トトキ)

豚豚のグリエ、ブランケットレギュームの蒸し煮、オレンジ風味
(レディタン ザ・トトキ)

豚ヒレ肉のソテー、ペドロヒメネスソース (ティオ・ダンジョウ)

薄切り豚ロース肉のソテー 生姜の香りのソース (レストラン キノシタ)

豚フィレ肉包み焼き、ブリニ・ド・ポム・ド・テール (レディタンザ・トトキ)

ロンバルディア州産仔豚のクロッカント (イル・リストランテ・ネッラ・ペルゴラ)

仔豚のスペシャリテ (リストランテ・マツムラ)

チンタ・セネーゼ豚の盛り合わせ (レディタン ザ・トトキ)

ロンバルディア州産仔豚モモ肉のロースト (イル・リストランテ・ネッラ・ペルゴラ)

豚肩ロース肉とジャガイモとリンゴのパイ包み焼き (ビストロ・ド・ラ・シテ)

豚足を詰めた腕肉のブレゼ (ビストロ・ド・ラ・シテ)

豚バラ肉のコンフィと豚足のキャベツ包み (レストラン キノシタ)

豚足のグリエ (ビストロ・ド・ラ・シテ)

豚こま切れ肉のベニエ バルサミコソース、りんごを添えて (レストラン キノシタ)

豚レバーのソテー バルサミコ酢のソース (リストランテ・マツムラ)

豚のクレピネット (レストラン キノシタ)

仔豚モモ肉のインヴォルティーニ (リストランテ・マツムラ)

スペイン風トンカツ (ティオ・ダンジョウ)

豚バラ肉のスライスのピカタ フルーツマトのソースで (レストラン キノシタ)

カッスーラ (イル・リストランテ・ネッラ・ペルゴラ)

ポークスペアリブのハチミツ風味 (ティオ・ダンジョウ)

イベリコ豚肩腹肉とプルーンの煮込み アグロドルチェ
(イル・リストランテ・ネッラ・ペルゴラ)

スペアリブとハマグリの白ワイン蒸し (ビストロ・ド・ラ・シテ)

イベリコ豚ホホ肉の煮込みリオ八風 (ティオ・ダンジョウ)

豚バラ肉の煮込みのソテー 赤ワインソース八角の香り (レストランキノシタ)

豚バラ肉の揚げ煮、マデラ酒風味 (レディタン ザ・トトキ)

豚モモ肉の細切りと赤ピーマンの軽い煮込み バターライス添え
(レストラン キノシタ)

豚バラ肉と白インゲン豆の煮込み (ティオ・ダンジョウ)

イベリコ豚肉だんごの煮込み シェリー酒風味 (ティオ・ダンジョウ)

バスク豚足とレンズ豆の煮込み (イル・リストランテ・ネッラ・ペルゴラ)

あぐー豚の低温牛乳ポシェ、そのジュとパン・ド・カンパーニュソース
(レディタン ザ・トトキ)

中国料理・韓国料理

- 豚モモ肉細切りの甘味噌炒め レタス包み (瓢香)
- 重慶式すぶた (瓢香)
- 龍眼と木苺の肉巻き、黒酢ソース仕立て (神田雲林)
- 豚ヒレ肉とイチジクの飴炊き (神田雲林)
- スペアリブの揚げ物 甘酒風味 (瓢香)
- スペアリブのスパイシー唐辛子炒め (神田雲林)
- カムジャタン[豚スペアリブとジャガイモの鍋] (おんがね)
- 無錫名物スペアリブの甘辛煮 (瓢香)
- 上海ショーロンポー (神田雲林)
- コンビジ[スペアリブと大豆のチゲ] (おんがね)
- 蟹入り肉だんごの土鍋煮 (瓢香)
- 皮付きバラ肉の角煮、宝塔仕立て (神田雲林)
- 豚肉と南瓜の米粉蒸し (瓢香)
- 豚足とピーナッツの八角香り煮込み (神田雲林)
- 発酵白菜と豚胃袋の煮込み (神田雲林)
- 豚胃袋とコリアンダーの強火炒め (神田雲林)
- 大腸の台湾式甘辛煮込み (神田雲林)
- 中国乾貨"豚アキレス腱とナマコ"の四川泡菜の煮込み (神田雲林)

日本料理

- 黒豚治部煮 (おやっとさあ)
- 豚肉の山椒煮 (おやっとさあ)
- 豚肉と豆腐挟み田楽焼き (おやっとさあ)
- 黒豚塩釜焼き (おやっとさあ)
- 豚柳川鍋 (おやっとさあ)
- 葛打ち 豚べっこう飴がけ (おやっとさあ)
- 豚ヒレ肉変わり揚げ (おやっとさあ)
- 豚葱南蛮 (おやっとさあ)
- 黒豚つくね焼き (おやっとさあ)
- 足ていびち煮 (うない)
- らふていトマト (うない)
- ソーキ煮 (うない)
- 中身イリチー (うない)
- 豚おろしポン酢ソテー (洋食エリーゼ)
- 豚ガーリックトマトソテー (洋食エリーゼ)

ヒレカツおろしポン酢 (洋食エリーゼ)

豚チーズカツレツ (洋食エリーゼ)

ご飯・麺・スープ・汁

ストロツァプレーティ ビゴール黒豚のポルペッティ和え

(イル・リストランテ・ネッラ・ペルゴラ)

カネデルリ ネルベッティのソース (リストランテ・マツムラ)

豚内臓のラゲー パッパルデッレ (リストランテ・マツムラ)

鹿児島豚の内臓のラゲー キタツラ (イル・リストランテ・ネッラ・ペルゴラ)

豚の血のパスタ (リストランテ・マツムラ)

自家製サラミのラヴィオリ (リストランテ・マツムラ)

スープ クリノイラ[豚のスープ] (リストランテ・マツムラ)

豚ロース肉の黒こしょう焼き丼 (レストラン キノシタ)

豚肉と野菜のパエリア (ティオ・ダンジョウ)

楊家のバラ煮込みかけご飯 (神田雲林)

自家製乾し肉の煮込み麺、紅酢風味 (神田雲林)

肉チマキ (瓢香)

湖南式竹筒の蒸しスープ (神田雲林)

らふてい丼 (うない)

中身汁 (うない)

クァジューシー[炊き込みご飯] (うない)

黒豚鳴門巻き 柚子こしょう仕立て (おやっとさあ)

豚のおもな品種と銘柄・表示

銘柄豚肉地図

豚のおもな部位と副生物の特徴