

【フレンチテクニク 煮込み料理】目次

第1章 煮込み料理の基本

煮込み料理のコツと魅力

煮込みに使うフォン

フォン・ド・ヴォー（マノアール・ダスティン）

* 各店のフォン・ド・ヴォー

フォン・ブラン（1）（マノアール・ダスティン）

フォン・ブラン（2）（ルカンケ）

* 各店のフォン・ブラン

フュメ・ド・ポワソン（サラマンジェ・ド・イザシ・ワキサカ）

* 各店のフュメ・ド・ポワソンとその他のフォン

基本の煮込み料理

牛肉の赤ワイン煮込み（ル・ブルギニオン）

仔羊のナヴァラン（ボンシュマン）

蝦夷鹿のシヴェ（マノアール・ダスティン）

鶏のフリカッセ（ルカンケ）

* 鶏のさばきかた

ポシェしたリードゥヴォーのリソレ プティポワと春キャベツ添え

（マノアール・ダスティン）

ブイヤベース マルセイユ風（サラマンジェ・ド・イザシ・ワキサカ）

シュークルート ガルニ（サラマンジェ・ド・イザシ・ワキサカ）

第2章 いろいろな煮込みと煮込みを使った一品

牛肉

牛ほほ肉の赤ワイン煮（ボンシュマン）

和牛のオックステールと大根のポトフ（マノアール・ダスティン）

ランチのためのアシ・パルマンティエとテールスープ

（サラマンジェ・ド・イザシ・ワキサカ）

アシ・パルマンティエとフォワグラのプレセ

（サラマンジェ・ド・イザシ・ワキサカ）

リ・ド・ヴォーのブタンケット（ボンシュマン）

牛タンのミジョテ スープ仕立て (ボンシュマン)
牛のトリップ センマイモツのピエパケ仕立て (ルカンケ)
トリップ アラモード ド カン (サラマンジェ・ド・イザシ・ワキサカ)

豚肉・猪肉

乳飲み仔豚のビール煮込み (ボンシュマン)
豚バラ肉のシェリー酒煮込み ミルフィーユ仕立て (マノアール・ダスティン)
豚の皮付きすね肉のラケ (ルカンケ)
豚足のポルト煮込み (マノアール・ダスティン)
イノシシのリヨ (サラマンジェ・ド・イザシ・ワキサカ)

羊肉

粗挽きラムのファルスの玉ネギ詰め (ル・ブルギニオン)
仔羊の肩肉のロワイヤル仕立て (ルカンケ)

鶏・うさぎ・すっぽん

エクルヴィスのムースを詰めたプレス鶏手羽先のフリカッセ (ル・ブルギニオン)
プレス鶏のフリカッセ ワインピネガー風味 (サラマンジェ・ド・イザシ・ワキサカ)
鴨のモモ肉とゴボウ、キャベツの煮込み (ル・ブルギニオン)
野うさぎのシヴェを入れたブーダンノワール シヴェのソースで (ボンシュマン)
スッポンのロワイヤル スッポンの煮込みとブルーテとともに (マノアール・ダスティン)

魚介・野菜

アサビのフリカッセ ペルノー風味 フィユテ添え (ルカンケ)
キンキの赤ワイン煮 シヴェ仕立て (ボンシュマン)
舌平目のマトロート ノルマンディー風 (サラマンジェ・ド・イザシ・ワキサカ)
サバの白ワイン煮 冷製 (ルカンケ)
魚のクスクスロワイヤル (ルカンケ)
ニジマスのオ・ブルー (サラマンジェ・ド・イザシ・ワキサカ)
鰻のマトロットと天然車海老のムースのテリーヌ
北海道村上農場産じゃが芋のニョッキ添え (マノアール・ダスティン)
菜の花のクリーム煮とウニのクリスピーなタルト (マノアール・ダスティン)

つけ合せ・生地・ソーなど
シェフと店紹介