

【キューッソン フランス料理の基本の加熱技法】

目次

はじめに

刊行によせて

1. オープンで焼く RÔTIR AU FOUR

◆基本のロティール Rôtir au four

若鶏のロティ Poulet rôti

鹿児島県産黒豚のロティ、ディアブルソース Rôti de porc de Kagoshima, sauce Diable

仔牛腎臓のロティ、マデーラ風味ソース Rognon de veau rôti entir, sauce au Madère

ウサギのロニョナード、シイタケのソテー添え Rognonnade de lapin, shiitake sauté aux fines herbes

スズキのオープン焼き、夏野菜のナージュ仕立て Filet de bar cuit au four, légumes d'été “minestrone” aux fines herbes

◆ミルポワとともにロティールする “Poêler” à l’ ancienne

仔牛しんたまの“ポワレ”、小玉ネギ添え Noix de veau “poêlée” avec petits oignons

キジ胸肉のポワレ、姫ダイコンのコンフィ添え Blanc de faisin avec navets confits

ウズラのロティ、リンゴとマスカット添え Cailles rôties aux pommes et aux raisins muscats

ブレス産鳩のクレピネット、トリュフ風味 Pigeon de Bresse en crépinette truffée

2. 蓋をして加熱する CUIRE À L’ ÉTOUFÉE

◆ブレゼ、エテュヴェ Braiser, Étuver

鳩とキャベツのエテュヴェ Pigeon étuvé au chou en cocotte

アンコウとアンディーヴのブレゼ、マスタードソース Lotte de mer braisée à la moutarde

ペルドロートチンゲン菜のブレゼ Perdreau braisé aux choux chinois

ウサギのブレゼ、シャンパーニュ風味 Lapin braisé au champagne

リ・ド・ヴォーのブレゼ、フヌイユ風味 Ris de veau braisé au fenouil

野菜のエテュヴェ、トリュフの香り Légumes à l’ étuvée aux truffes

野菜のエトウフェ Légumes à l’ étoufée

キュイッソンのキーワード2 リソレ rissole

3. フライパンで焼く CUIRE À LA POÊLE

◆ソテー Sauter

キノコのソテー Champignons sautés

ホウレン草のソテー、ニンニク風味 Épinards sautés à l'ail

カエルのソテー、プロヴァンス風 Cuisses de grenouille à la Provençale

アワビのソテー、プロヴァンス風 Oreille de mer sautée à la Provençale

◆ポワレ Poêler

ノルウェー産サーモンのポワレ、セロリのピューレ入りブールブランソース Saumon poêlé, sauce beurre blanc au céleri-rave

キスのポワレ、ニンニク風味 Filets de KISU poêlés au gousses d'ail

牛背ロースのポワレ、香草風味、マスタードソース Entrecôte de boeuf poêlée aux fines herbes, sauce à la moutarde

ウサギ背肉のポワレ、血入りソース Râble de lièvre poêlé, sauce au sang

仔牛レバーのエスカロップ、バルサミックソース Escalope de foie de veau poêlée, sauce au balsamique

仔羊の骨付き背肉のポワレ、ゴボウのチップス添え Côtelettes d'agneau poêlées, salsifis frits.

◆アロゼ焼き Poêler en arossant d'huile et du beurre

車エビのアロゼ焼き Crevettes poêlées

ヒラメの“ロティ風”、ヴェルモット風味 Filet de turbot “rôti” au vermouth

蝦夷鹿のコートレット、ポワヴラードソース Côtelettes de chevreuil d'Ezo poêlées, sauce poivrade

◆グリルパンで焼く Griller à la poêle

ホタテ貝のグリエ Coquilles Saint-Jacques grillées

キュイッソンのキーワード3 ルポゼ faire reposer

4. ゆでる、蒸す、揚げる、スモークする POCHER, CUIRE À LA VAPEUR, FRIRE, FUMER

◆ゆでる Cuire dans l'eau ou dans le bouillon

ヒラメのポシェ・ナチュール Filet de barbue pôché natur

マダイの赤ワインポシェ、ポワローのクリーム煮添え Filet de daurade pôché au vin rouge, poireaux à la crème

マダイのポワレー ポシェ Filet de daurade poêlé-pôché

ラングスティーヌのナージュ、サフラン風味 Langoustines à la nage, sauce beurre blanc safranée

ヒラメのクネル、ノワイーソース Quenelles de poisson, sauce au Noilly

サヤインゲンのサラダ Salade d' haricots verts

◆蒸す（キュイール・ア・ラ・ヴァプール） Cuire à la vapeur

イセエビの海藻蒸し Langouste d' ISE à la vapeur sur algues

カナダ産オマールのロワイヤル Royale de homard du Canada aux truffes noires

◆揚げる（フリール） Frire

キビナゴとセロリとパセリのフリット Friture de KIBINAGO, feuilles de céleri et de persil

ラングスティーヌのポワロー巻き揚げ、実山椒添え Langoustines en poireaux frites, grains de SANSHO

カワハギのポワロー揚げ、白ゴマ風味 Friture de KAWAHAGI en robe de poireaux aux sésames
マトウダイのグジョネット Goujonettes de filets de Saint-Pierre aux champignons

◆スモークする（フュメ） Fumer

カンパチの自家製スモーク Filet de KAMPACHI fumé à la maison

ピジョン・ラミエの軽いフュメ Pigeon ramier légèrement fumé, petit ragoût de navets de Sakurajima

キュイッソンのキーワード4 デグラッセ déglacer

5. 煮込む “RAGOUT” , “FRICASSEE”

◆ラゲー “Ragoût”

◆フリカッセ “Fricassée”

仔牛ほほ肉のブレゼ Joue de veau braisé

若鶏のフリカッセ、野菜入り Fricassée de poulet aux petits légumes

オマールのフリカッセ、セルフイユ風味 Fricassée de homard au cerfeuil

仔牛のブランケット、ゴボウ添え Blanquette de veau aux salsifis

キュイッソンのキーワード5 バターモンテ monter au beurre

キュイッソンのキーワード6 ノワゼットバター beurre au noisette

6. その他の調理法 AUTRES TYPES DE CUISSON

◆ムニエル “à la meunière”

◆グラティネ、グラッセ Gratin, Faire glacer

イトヨリのムニエル ITOYORI des îles de Goto à la meunière

舌ビラメのグラタン仕立て、エストラゴン風味 Rouleaux de filets de sole gratinées à l’
estragon

足赤エビとマカロニのグラタン Gratin de crevettes et macaroni aux champignons

小玉ネギのグラッセ Petits oignons glacés

◆パイ包み焼き “Feuilleté”

牛肉とモリーユ茸のパイ包み焼き Filet de boeuf aux morilles en croûte

ショーソン・ドラード Chausson de daurade aux épinards et tomate à la Provençale

基本のだし、ソース類

著者プロフィール

奥付