

# 成毛幸雄先生の料理教室 2015年7月

チン タン ジュウ ファー ツウ

## 清湯菊花翅

〈菊花豆腐とフカヒレの蒸しスープ〉

○主材料		○調味料		
絹豆腐	(6碗分) (400g)	1丁	清湯スープ	400cc
フカヒレ	(下処理済)	60g	日本酒	大匙1杯
夏草花	(水で戻した物)	適宜	塩	小匙1/3杯
青味		適宜	胡椒	少々

A

### 【作り方】

- ① 絹豆腐は3cm×3cm×3cmの大きさに整形する。上から2cmの所まで1.5mm幅で縦に切りこみを入れる。90度向きをかえ、同じように切り込みを入れ格子状にする。
- ② ①を水から火にかけて70～80度まで加熱し、流水し粗熱を取る。
- ③ 清湯スープにAを加え味付けする。
- ④ 湯碗に③の清湯スープを50cc程入れ②の豆腐をしっかりと水切りし入れる。残りのスープを豆腐の上からかけ花を開かせる。夏草花を中央に乗せフカヒレを添えラップをする。蒸籠で15分蒸す。
- ⑤ ④が蒸しあがったら、塩ゆでした青味を添え供する。