

14 キノコの鍋料理（雲南省・地域在来種）

料理名	キノコの鍋料理
材料	丸鶏半分（800g）、豚骨 1kg、平菇 200g、エノキタケ 200g、鶏腿菇 200g、干した松茸、乾燥黄牛肝菌 30g、乾燥椎茸 30g、乾燥キヌガサタケ 20g、乾燥樹花 15g
副材料	塩、料理酒、生姜
調理方法	<ol style="list-style-type: none"> 1. 乾物の黄牛肝菌、椎茸、キヌガサタケ、樹花を洗い、適量の水に2時間ほど浸して戻す。 2. 鶏肉、豚骨をぶつ切りにする。 3. 切った鶏肉を水につけて洗い、浮き出てきた脂分を取り除く。 4. 切った豚骨を水につけて洗い、浮き出てきた脂分を取り除く。 5. 鍋に鶏肉、豚骨と適量の水を入れ、煮込んでスープを作る。 6. 鍋に黄牛肝菌、椎茸の戻し汁を入れ、煮沸する。 7. 沸騰したらアクを取り除き、スプーン半量の料理酒と生姜を入れる。 8. 鍋に黄牛肝菌、椎茸を入れて煮込む。 9. 平菇、エノキタケ、鶏腿菇をきれいに洗って用意する。戻しておいたキヌガサタケ、樹花、松茸を洗って用意しておく。 10. 煮立ったスープに塩などの調味料を入れ、スープをよく煮る。その後、専門の火鍋にスープを入れる。 11. 火鍋にいろいろなキノコを入れ、煮えたら出来上がり。
調理イメージ	
調理試演者	熊夢蒞氏
参考事項	
出典	https://www.haodou.com/recipe/437788
情報提供者	

14 云南菌子火锅 (雲南省・地域在来種)

料理名	云南菌子火锅
材料	下蛋母鸡半只 800g、猪骨头 1kg、平菇 200g、金针菇 200g、鸡腿菇 200g、干黄牛肝菌 30g、干香菇 30g、干竹荪 20g、干树花 15g
副材料	盐适量、料酒半匙、姜 50g
調理方法	<ol style="list-style-type: none">1. 把干品牛肝菌和香菇略冲洗一下，加入适量水提前用水泡发 2 小时。2. 把猪肉和鸡骨头分别斩成大小合适的肉块。3. 把斩好的鸡肉冷水下锅焯一下水并洗净浮沫。4. 把斩好的猪骨头冷水下锅焯一下水并洗净浮沫。5. 把洗好的鸡肉和骨头放入煮锅里，加上适量的水。6. 加入泡牛肝菌和香菇的水倒入煮锅中大火烧沸。7. 汤煮沸后撇去浮沫，加入半匙料酒和排散的姜块。8. 放入洗净的牛肝菌和香菇一起煮汤。9. 把平菇、金针菇、鸡腿菇洗净备用。把提前泡发好的竹荪、树花、松茸洗净备用。10. 汤煮好后放入适量盐调料，然后把汤舀入火锅中煮沸。放入各种菌类煮熟就可以开吃了。
調理イメージ	
調理試演者	熊夢濫氏
参考事項	
出典	https://www.haodou.com/recipe/437788
情報提供者	