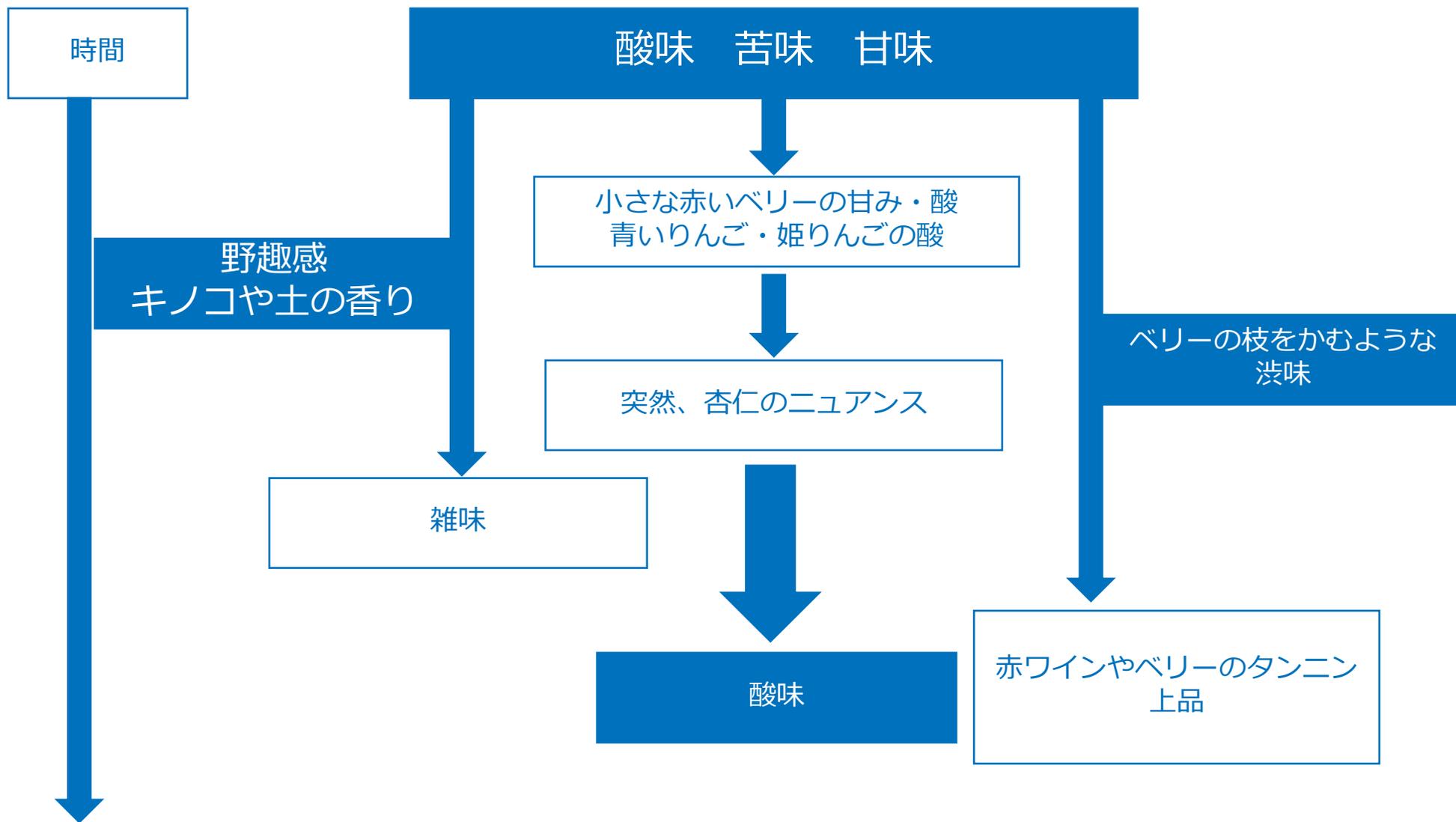


料理人目線でのアロニア 使い方とその応用



アロニア 生で食べたときに感じたこと



アロニア 生で食べたときに感じたこと

時間

酸味 苦味 甘味

組み合わせのイメージ

土の香り 小さな赤いベリーのみ・酸味
青りんご・姫りんごの酸味 ビーツ・キノコ

野趣感
キノコや土の香り

酸味 赤ワイン・(姫)りんご

渋み

甘味 はちみつ・甘い野菜・赤い小果樹

木のニュアンスがする酸味

苦味 スパイス・カカオ

野生感 ヤマブドウ・ジビエ

酸味

赤ワインのタンニン

アロニアの種 杏仁



エゾシカ腿肉のロースト 様々なアロニアとビーツ 猟師風





アロニアマスタートド

2%塩漬け 発酵アロニア

干したアロニア はちみつ漬け

塩漬けアロニア葉

アロニア・葉 塩漬け



アロニア・葉 塩漬け

2%塩漬け 軽く発酵したアロニア
アロニアと2%の塩 > 真空し常温発酵

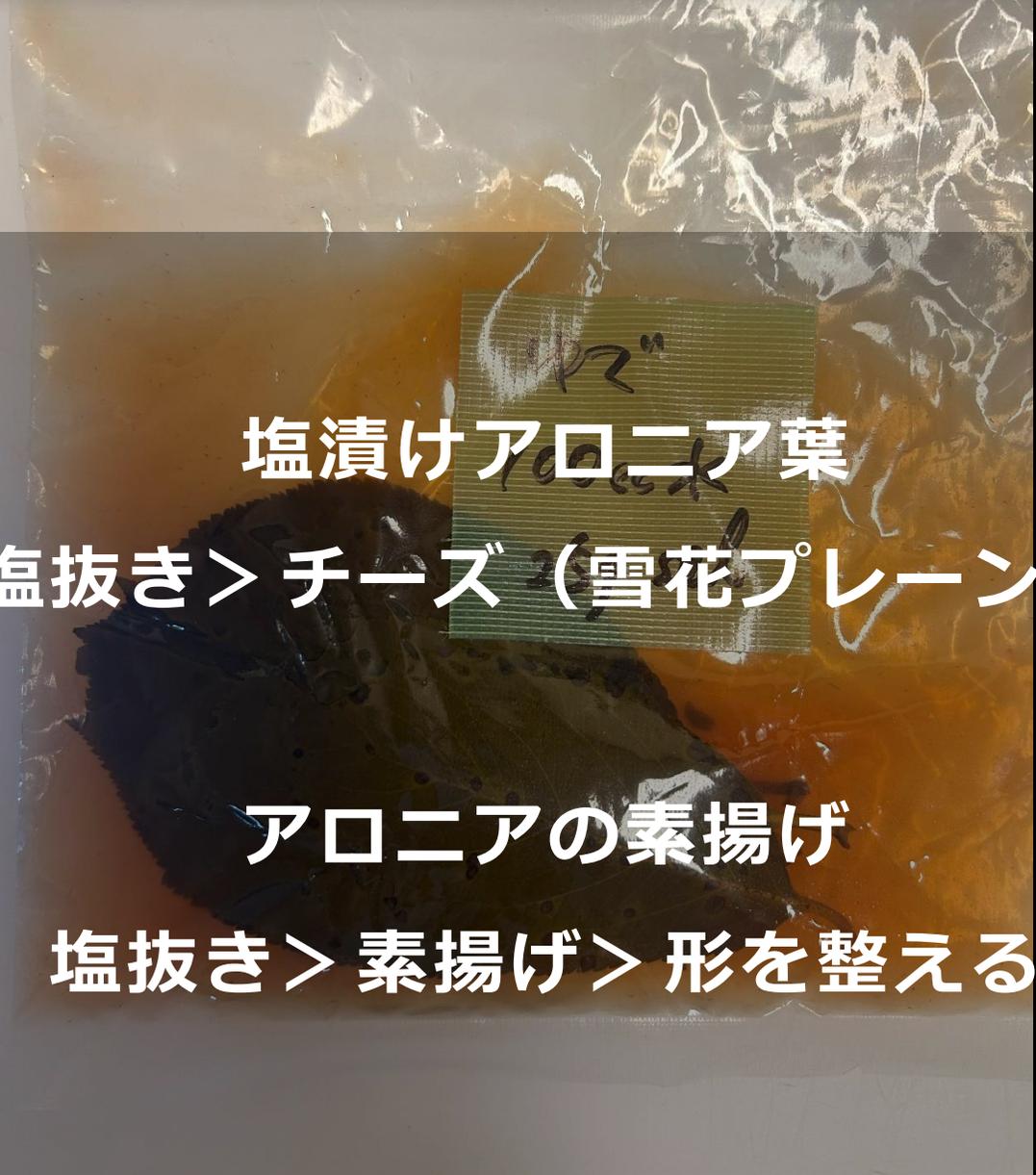
塩漬けアロニア葉

葉 > 茹で > 塩水 (水100cc 塩25g) 漬け > 真空常温

100cc水
25g 塩

アロニア葉 塩漬け



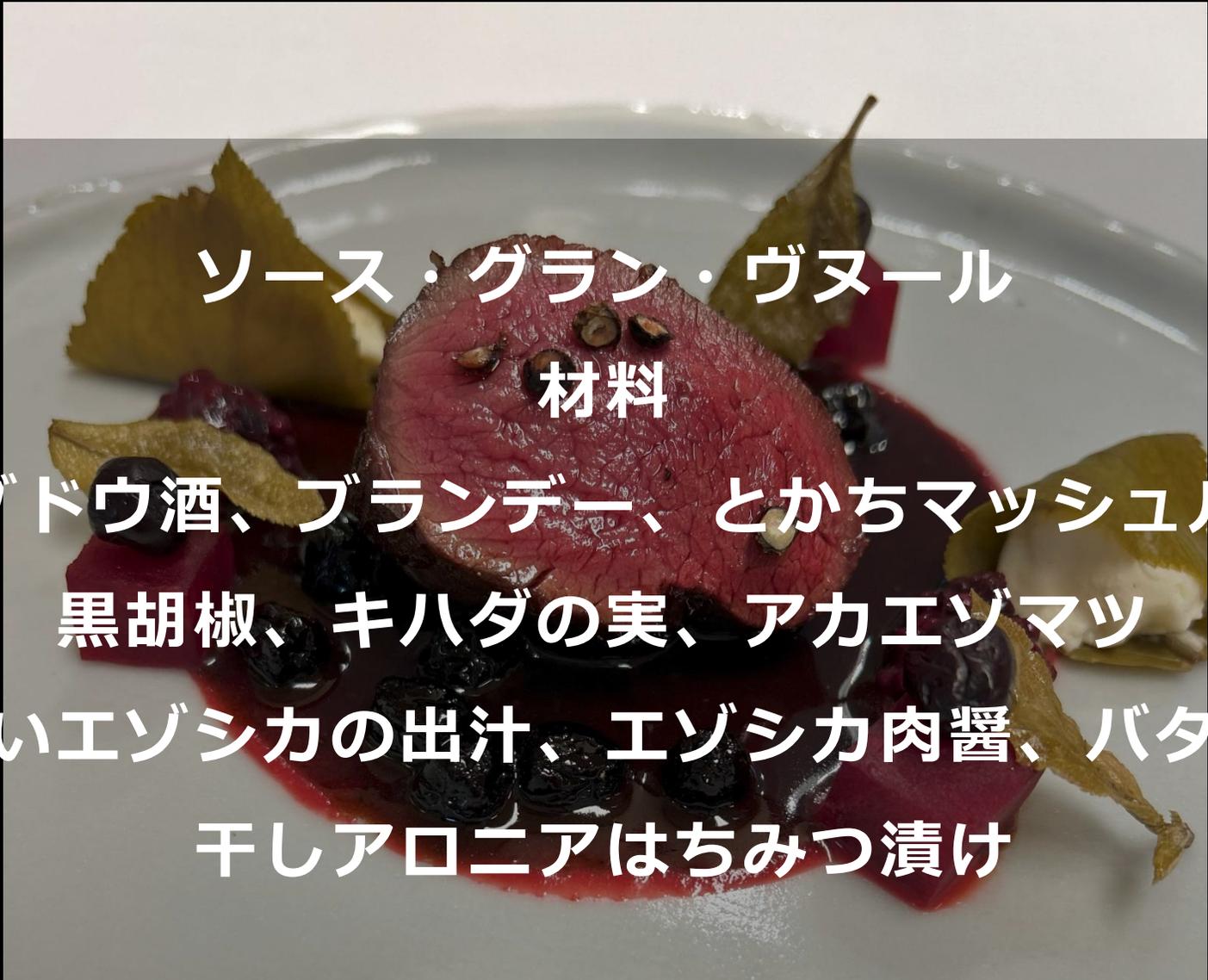


塩漬けアロニア葉

塩抜き > チーズ (雪花プレーン)

アロニアの素揚げ

塩抜き > 素揚げ > 形を整える



ソース・グラン・ヴヌール

材料

ヤマブドウ酒、ブランデー、とかちマッシュルーム

黒胡椒、キハダの実、アカエゾマツ

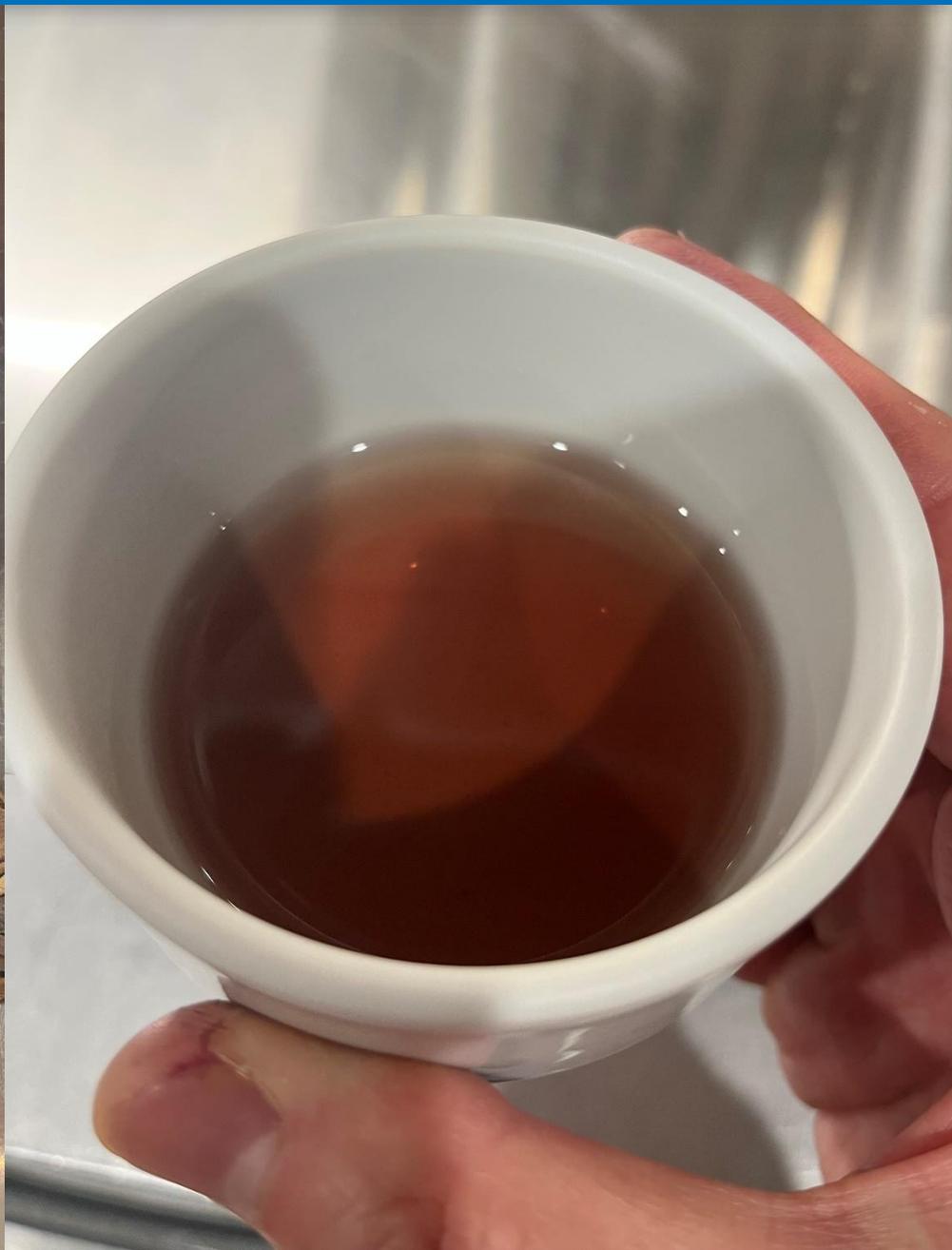
軽いエゾシカの出汁、エゾシカ肉醬、バター

干しアロニアはちみつ漬け

エゾシカ腿肉のロースト 様々なアロニアとビーツ 猟師風



干しアロニア入りリーフティー



ハマナスとアロニア ドリンク



ハマナスとアロニア ドリンク



りんごのコンポート 干しアロニア



シナモンロール



パン・オ・ヴァン



クグロフ



アロニア 使い方 チャートメモ 2024/1/19

