

6ÈME WASHOKU WORLD CHALLENGE (FORMULAIRE DE RECETTE)

Nom : Taro Nihon

Restaurant affilié : Kappo Nihon Taro

*Votre nom et celui du restaurant affilié ne seront pas révélés au jury.

Épreuve 1. Nimonowan sur le thème « UMAMI » et « IRODORI »

① Nom du plat :

Nimonowan

② Attrait du plat (en 4 lignes ou en moins de 150 mots environ) :

Décrivez vos idées derrière la création de ce plat ou dites ce que vous souhaitez exprimer en accord avec le thème « UMAMI », « IRODORI ». (En 4 lignes ou en moins de 150 mots environ)

③ Recette, ingrédients et assaisonnements (5 portions) :

* Veuillez décrire la quantité (poids/volume) des ingrédients sous une forme facile à comprendre.

* Veuillez à noter tous les assaisonnements, quelle que soit leur quantité. Vous n'avez pas besoin d'indiquer la proportion des assaisonnements.

* Veuillez à utiliser du dashi à base d'algue kombu et de copeaux de bonite pour le bouillon.

* Veuillez écrire votre recette sous la forme la plus claire et la plus compréhensible possible.

Crevettes congelées 5

Pâte de poisson 150 grammes

Blanc d'œuf 1/2

Pousses de colza 5 tiges

Shiitakés donko 5

Carotte 50 grammes

Pousses de sansho 10 feuilles

Algue kombu 30 grammes

Copeaux de bonite 30 grammes

[Bouillon]

Ichiban dashi ●● ml

Sauce de soja usukuchi (légèrement colorée) ● cuillères à soupe

Sel ● grammes

NUMÉRO DE LA RECETTE : XXXXX

6ÈME WASHOKU WORLD CHALLENGE (FORMULAIRE DE RECETTE)

[Marinade pour pousses de colza]

Ichiban dashi ●● ml

Sauce de soja usukuchi (légèrement colorée) ● cuillères à soupe

Sel ● grammes

[Dashi d'algue kombu]

Algue kombu ● grammes

Eau ● ml

④ Préparation :

[Préparation de l'ichiban dashi]

- 1) Mettez l'algue kombu dans l'eau et laissez mijoter à 60 degrés Celsius en maintenant soigneusement le liquide à cette température pendant une heure. Augmentez ensuite la température et retirez le kombu avant l'ébullition, ajoutez de minces copeaux de bonito (hana katsuo), puis filtrez le liquide pour produire l'ichiban dashi.

[Préparation des crevettes]

- 2) Décortiquez les crevettes, enlevez la poche intestinale, lavez à l'eau et essuyez. Hachez-les finement à l'aide d'un couteau à poisson (deba-bôchô).

[Préparation des shiitakés donko]

- 3) Détachez la tige des champignons et cuisez légèrement avec du bouillon.

[Préparation des carottes]

- 4) Coupez les carottes en longues juliennes, faites-les bouillir, puis laissez-les mariner dans le bouillon.

[Préparation des pousses de colza]

- 5) Coupez les tiges à la même longueur, faites-le bouillir dans de l'eau salée, refroidissez-les dans de l'eau glacée, puis laissez-les mariner dans le dashi assaisonné.

[Préparation du poisson haché]

- 6) Broyez finement le poisson haché dans un mortier, ajoutez le blanc d'œuf et le dashi jusqu'à ce que la pâte soit suffisamment molle. Assaisonnez avec de la sauce de

NUMÉRO DE LA RECETTE : XXXXX

6ÈME WASHOKU WORLD CHALLENGE (FORMULAIRE DE RECETTE)

soja usukuchi, ajoutez les crevettes hachées 2) et mélangez à l'aide d'une spatule en caoutchouc pour faire la pâte à beignets.

[Finition]

- 7) À l'aide de vos mains et d'une cuillère façonnez des boules de pâte de forme ovale, mettez-les dans le bouillon d'algue kombu préparé et chauffez jusqu'à ce qu'elles soient cuites.
- 8) Réchauffez le bouillon dashi 1), assaisonnez avec du sel et de la sauce de soja usukuchi pour composer le bouillon de base.
- 9) Mettez les beignets de crevettes, les pousses de colza, les shiitakés donko et les carottes dans le bouillon de base et garnissez avec un bourgeon de sancho.

⑤ Photo du plat (une photo ou plus)

Attachez la/les
photo(s)

Épreuve 2. Cinq entrées Washoku sur le thème « UMAMI » et « IRODORI »

① Nom du plat :

1. XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
2. XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
3. XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
4. XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
5. XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

② Photo du plat (une photo ou plus)

Attachez la/les
photo(s)

NUMÉRO DE LA RECETTE : XXXXX