

令和7年度牛乳料理コンクール東京大会 最優秀賞		深田 麻央さん（国際製菓専門学校）																																																											
作品名	カルボナーラ風小籠包																																																												
ポイント	牛乳と卵、チーズの濃厚クリームをゼリー化し、肉だねに閉じ込め事で、小籠包のジューシー感をカルボナーラ風のアレンジしてみました。 見た目は伝統的な小籠包だけど、味は全く新しい体験に！																																																												
材料 4人分	<table><tr><td colspan="2">牛乳</td><td colspan="2">200m l</td></tr><tr><td colspan="2">【ソース】</td><td colspan="2">【具】</td><td colspan="2">【飾り】</td></tr><tr><td>生クリーム</td><td>40mL</td><td>豚ひき肉</td><td>80g</td><td>パセリ</td><td>少々</td></tr><tr><td>パルメザンチーズ</td><td>20g</td><td>玉ねぎ</td><td>50g</td><td>粉チーズ</td><td>5g</td></tr><tr><td>卵黄</td><td>2個</td><td>にんにく（チューブ）</td><td>3g</td><td>オリーブオイル</td><td>大さじ2</td></tr><tr><td>黒コショウ</td><td>少々</td><td>しょうが（チューブ）</td><td>5g</td><td>黒コショウ</td><td>少々</td></tr><tr><td>塩</td><td>少々</td><td>鶏ガラスープの素</td><td>小さじ1</td><td></td><td></td></tr><tr><td>水</td><td>大さじ1</td><td>コショウ</td><td>少々</td><td></td><td></td></tr><tr><td>ゼラチン</td><td>4g</td><td>餃子の皮（大きめ）</td><td>12枚</td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td>水</td><td>適量</td><td></td><td></td></tr></table>			牛乳		200m l		【ソース】		【具】		【飾り】		生クリーム	40mL	豚ひき肉	80g	パセリ	少々	パルメザンチーズ	20g	玉ねぎ	50g	粉チーズ	5g	卵黄	2個	にんにく（チューブ）	3g	オリーブオイル	大さじ2	黒コショウ	少々	しょうが（チューブ）	5g	黒コショウ	少々	塩	少々	鶏ガラスープの素	小さじ1			水	大さじ1	コショウ	少々			ゼラチン	4g	餃子の皮（大きめ）	12枚					水	適量		
牛乳		200m l																																																											
【ソース】		【具】		【飾り】																																																									
生クリーム	40mL	豚ひき肉	80g	パセリ	少々																																																								
パルメザンチーズ	20g	玉ねぎ	50g	粉チーズ	5g																																																								
卵黄	2個	にんにく（チューブ）	3g	オリーブオイル	大さじ2																																																								
黒コショウ	少々	しょうが（チューブ）	5g	黒コショウ	少々																																																								
塩	少々	鶏ガラスープの素	小さじ1																																																										
水	大さじ1	コショウ	少々																																																										
ゼラチン	4g	餃子の皮（大きめ）	12枚																																																										
		水	適量																																																										
作り方	① 鍋に牛乳と生クリームを沸騰直前まで温める。 火を止めて冷まし、卵黄と粉チーズを入れ混ぜ、黒コショウを加える。 ② カルボ風ソースの60mLを用意し、ゼラチンを電子レンジ（600W、20秒）で温め 中に入れ混ぜ、冷蔵庫で冷やし固める。 ③ 玉ねぎをみじん切りにし、ボウルに豚ひき肉、玉ねぎ、にんにく、しょうが、 鶏ガラの素、塩、コショウを入れ、よく混ぜる。 冷やし固めた②のカルボゼリーを入れ、切るように混ぜる。 ④ 皮を水で湿らし、肉だねを小さじ1くらい入れ包む。 ⑤ 小籠包を並べ、蒸し器で強火7分蒸す。 ⑥ 皿に温めたカルボソースを入れ、小籠包を3つ乗せ、 オリーブオイル、コショウ、粉チーズ、パセリをつけて完成。																																																												