

千葉・松戸にある『天廣堂』の廣田シェフのモットーは、日本人がよく知る食材や中国料理をベースに、驚きや新しさを感じるメニューを提供すること。「お客様の期待にそぐわぬことがないようにしたいし、その方がお客様との会話も弾む」と廣田シェフ。昼は客単価2500円で女性が中心、夜の平日は会社の接待需要も掴んで客単価は6500円に。

中国料理 天廣堂

低温の油で90分加熱し、
砂肝をしっとりした食感に



*ポイント



● 砂肝は油の温度を92℃に保ち、90分かけてコンフィにする



● ナンプラーソースを作る際の油は熱しすぎない

砂肝のチャイナコンフィ

砂肝はコリコリとした食感をイメージする人が多い。そこで、火入れの技術によって、砂肝をしっとりとした食感に変えるサプライズ演出を施したのが、このメニュー。フランス料理の「コンフィ」と呼ぶ、低温の油でじっくり煮るように火を通す技法を活用。砂肝の下味に花椒の香りをつけたり、ラー油で辛味を利かせたりして、中国料理らしい味わいを出す。砂肝をしっとりとした食感のコンフィにするには、油の温度を92℃に保つのがポイント。ソースはナンプラーをベースにしたオリジナルのもので、肉料理に主張の強いソースをぶつけることで生まれるおいしさを楽しませる。

5000円コースの前菜（1皿目）