



韓国風ユッケに 梨、醤油、生姜、ごま、大根、うずらの卵を添えて

和牛、大葉、梨、うずらの卵を使った韓国風タルタル

INGREDIENTS

和牛カタロース(角切り) …… 4オンス	ネギ(スライス) …… 2本	赤唐辛子(スライス/飾り用) …… 1本
醤油 …… 1/3 カップ	ゴマ …… 小じ1	うずらの卵(目玉焼き) …… 1個
ごま油 …… 1/3 カップ	梨(スライス) …… 1個	
スパイシーハウスソース …… 1/3	シソの葉 …… 3枚	

PREPARATION

- サイコロ状に切った和牛のカタロース、醤油、ごま油、スパイシーハウスソース、スライスしたネギ、ゴマを加えて混ぜ合わせる。
- スライスした梨、シソの葉を皿に盛り付ける。
- 最後に、スライスした赤唐辛子と、うずらの卵をつかった小さな目玉焼きを飾って、できあがり。



PEDRO GARCIA

@ptergarcia

メキシコのグアダハラで生まれ育ったシェフのペドロ氏は、17歳の時に「Disneyland Hotel」で働き始め、そこで料理への情熱を抱くようになりました。彼は、自分のキャリアを導いてくれた才能あるシェフの下で働けたことを幸運に思っています。「Disney's Grand Californian Hotel」にあるレストラン「Napa Rose」の立ち上げとオープン、「Patina Restaurant Group」や「Tinseltown Studios」、ラグナビーチにある「Five Feet Restaurant」、そして「THE RANCH Restaurant, Saloon, and Events Center」で10年間の経験を積み、食の業界に携わって25年です。

The Ranch Restaurant
Extron Building, Ground Floor
1025 E. Ball Road Anaheim, CA 92805

@theranchrestaurant



WAGYU CUT : カタロース



COOKING METHOD : 生



Thoughts on Wagyu

和牛のカタロースは、他の部位よりも食感や風味が優れています。料理人として常に意識しているのは、和牛は何世代にもわたって培われた歴史的な血統を持つ、非常に優れた食材であるということ。和牛の食感や風味、繊細なニュアンスを生かすために、シンプルな調理法で仕上げるのが大切です。料理とは、単に料理を作るだけでなく、人々の思い出を作るものです。一生に一度は和牛の味を経験するべきです。日本の和牛を扱い、お客様に紹介できることを光栄に思います。