

# Filet de canard jaune, sauce à l'orange et au vin rouge

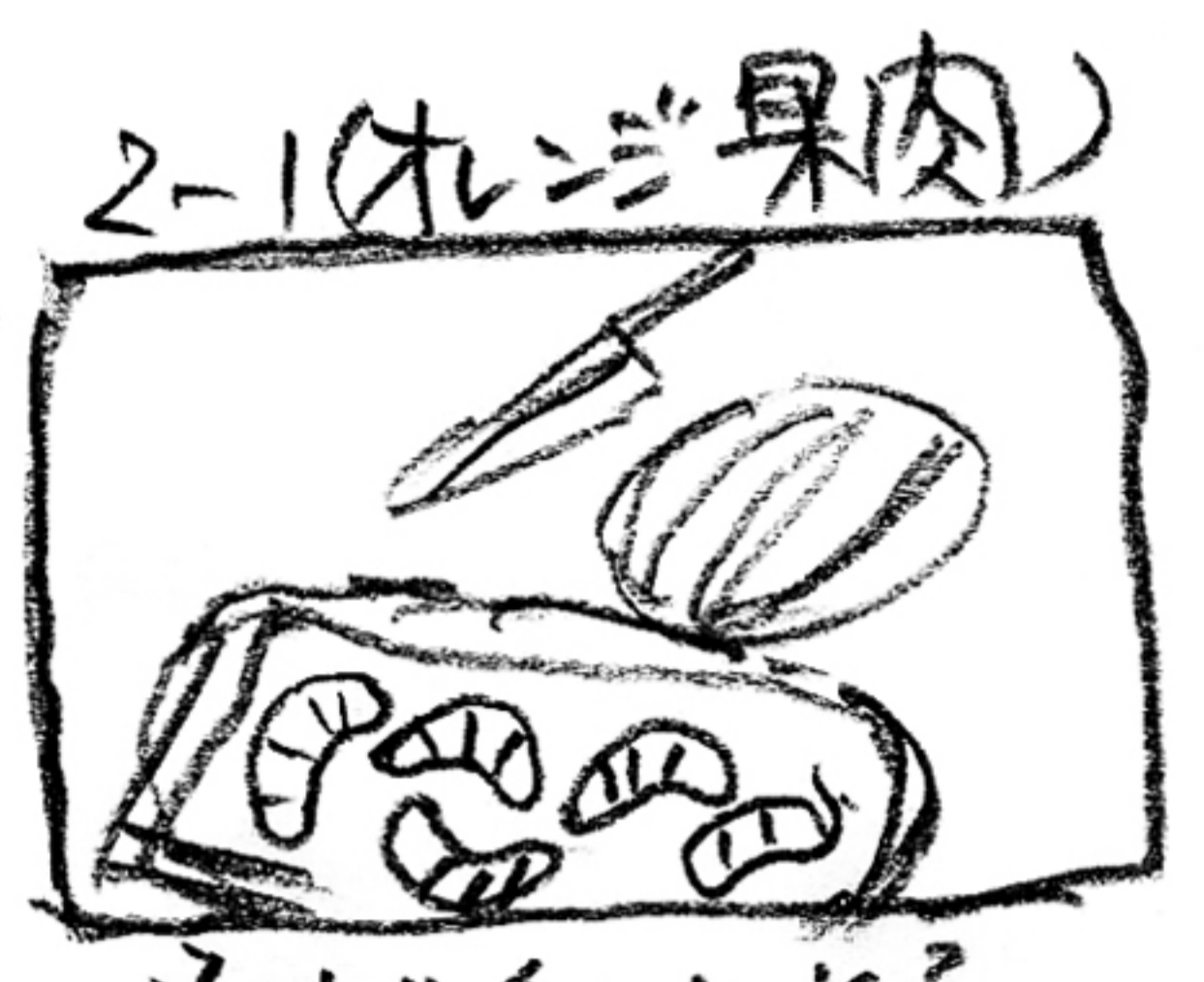
## 鴨胸肉のオレンジと赤ワインソース



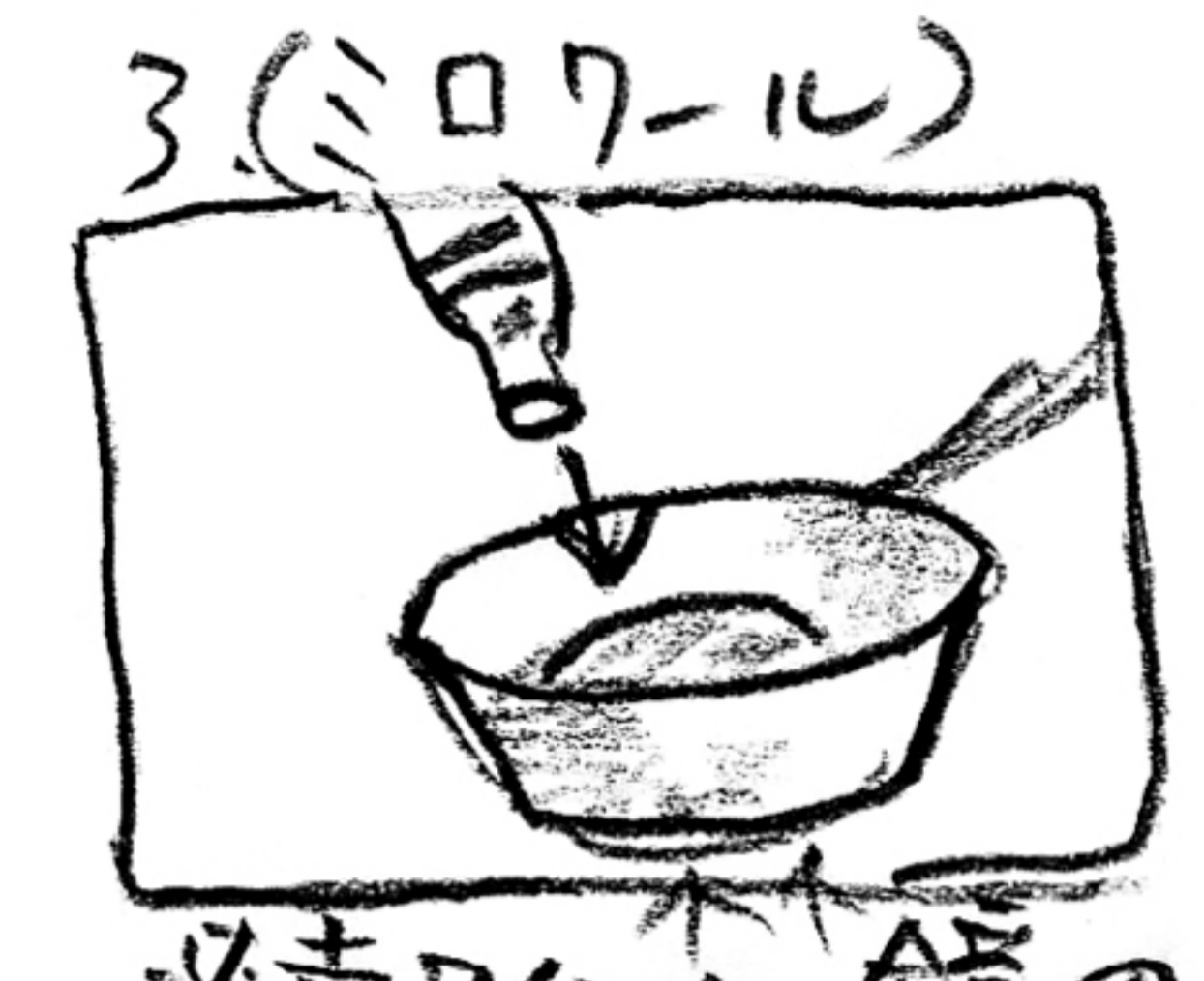
1. (バルバリ-造-込)  
\*皮表面に切り込み



2. (オレンジの皮)  
\*せん切り → 下ゆ2' → クール + テンペラツ



2-1 (オレンジ果肉)  
\*カルキエにとる



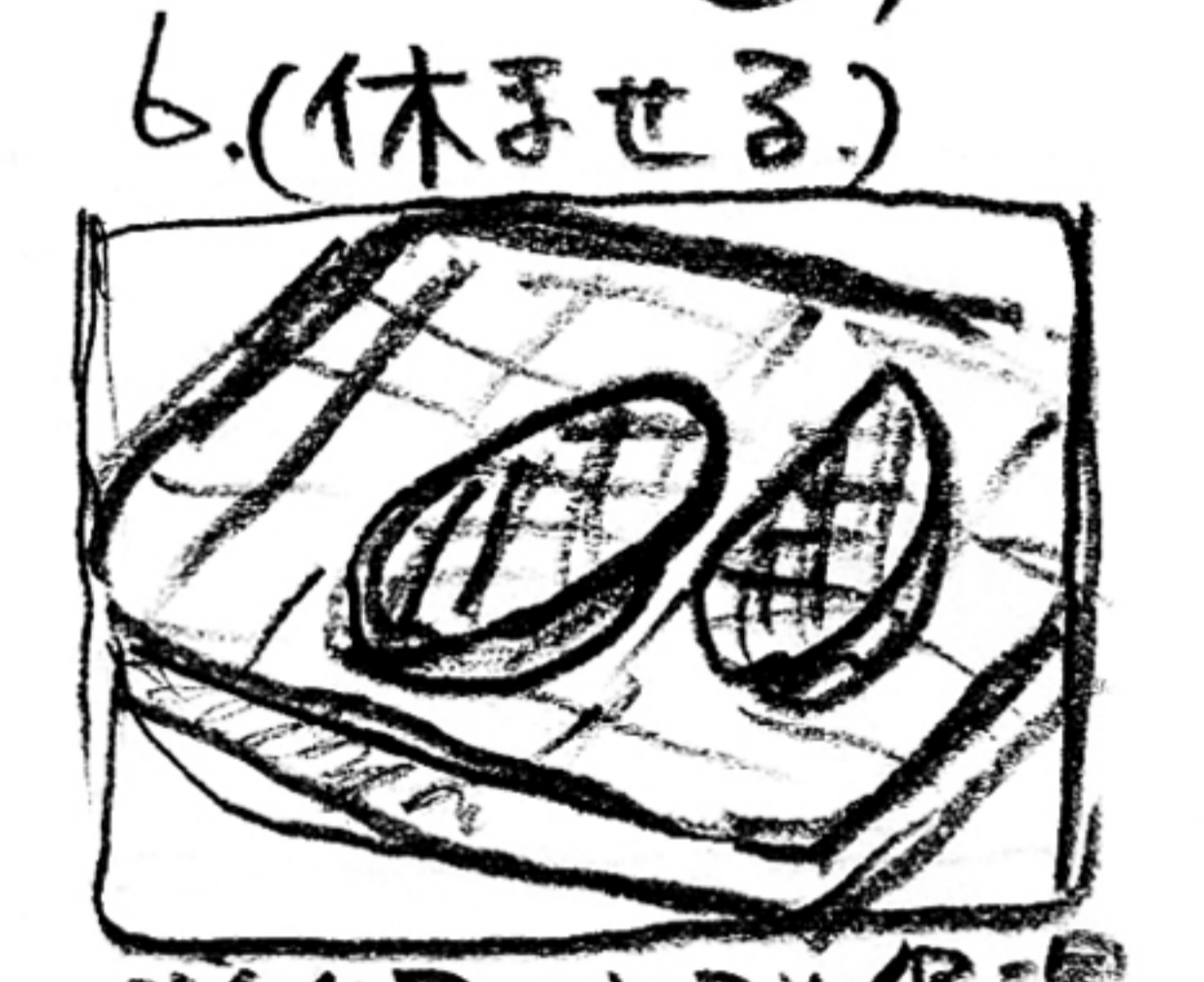
3. (ニロワ-ル)  
\*赤ワインを鏡のよりに煮詰める



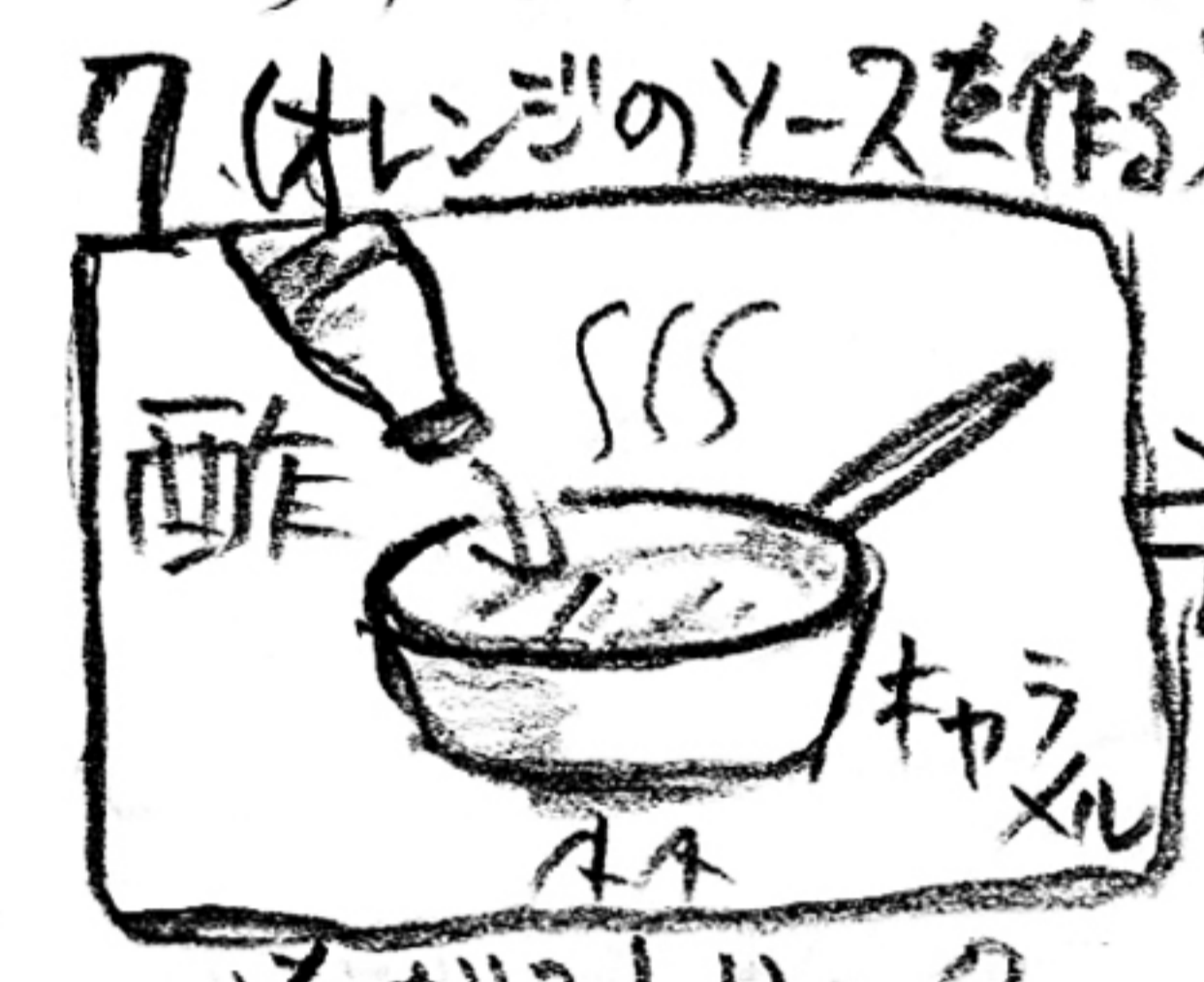
4. (鴨を焼く)  
\*5.P.L.2' 冷たいフライパンから、皮は下



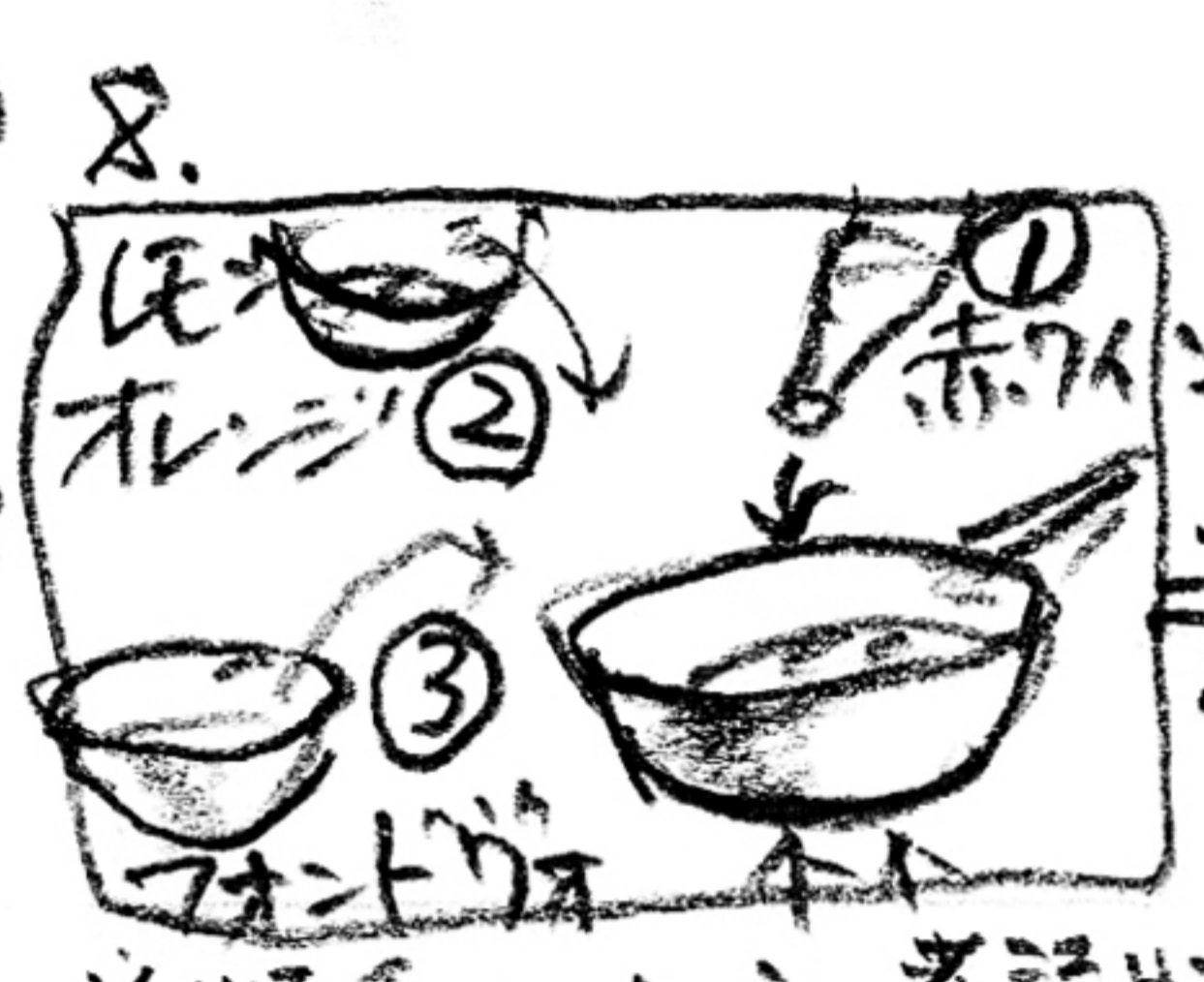
5. (アロセ"する)  
\*焼き油を絶えずかける



6. (休ませる)  
\*網の上で保温



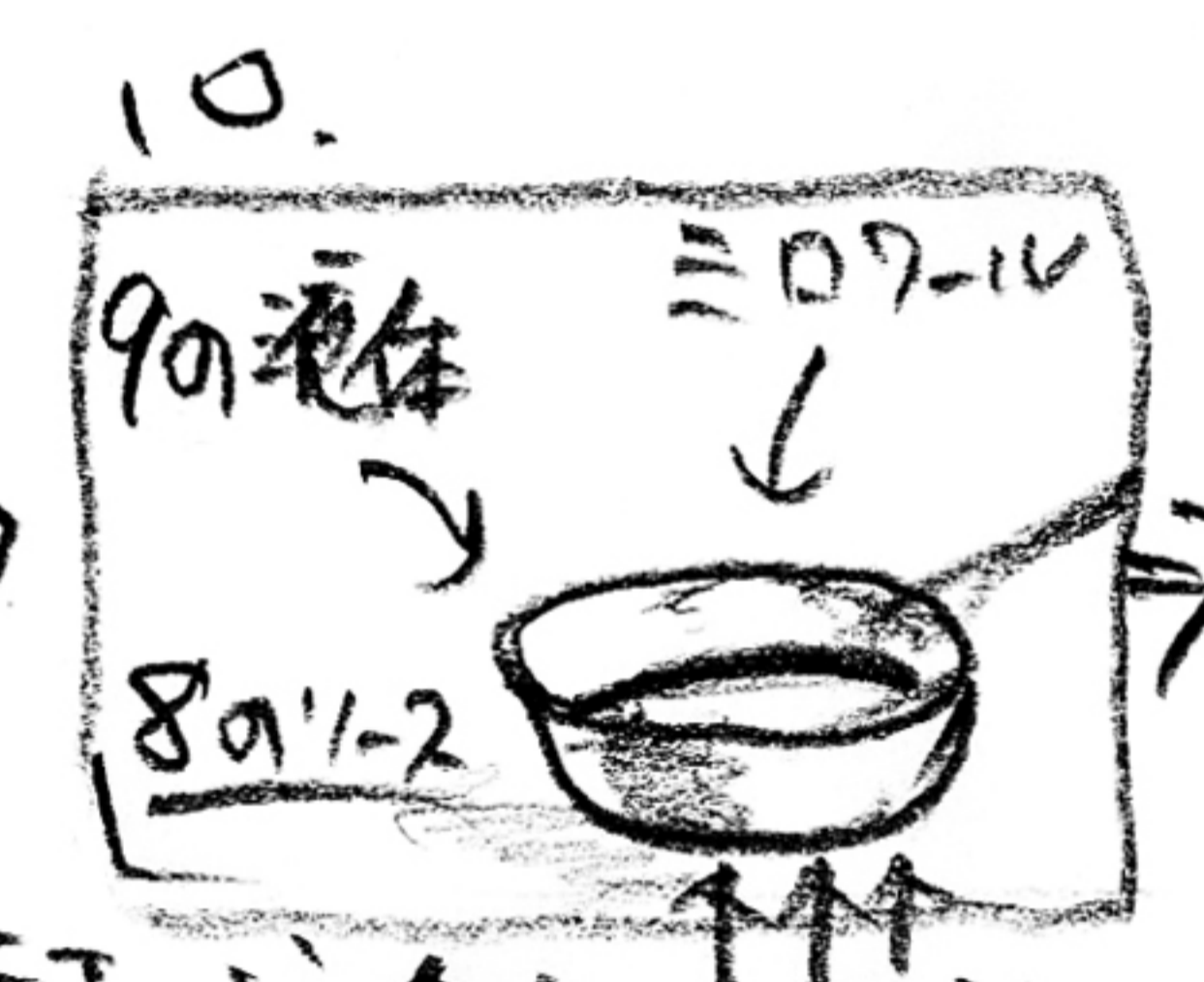
7. (オレンジのY-スを作る)  
\*カストリック



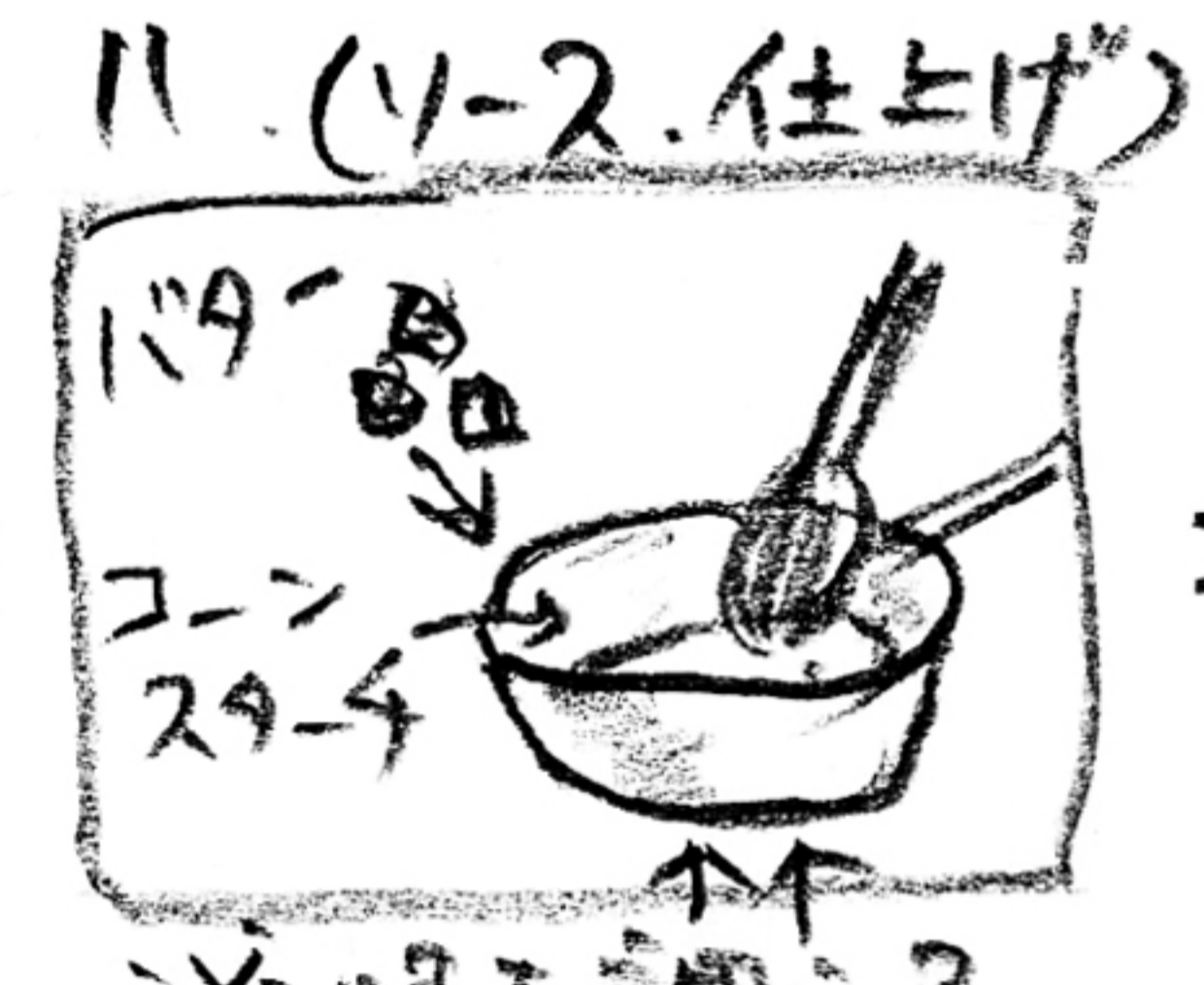
8.  
\*順番に加えて煮詰める



9. (フィニッシュ)  
\*コニャックとグランマルニエ



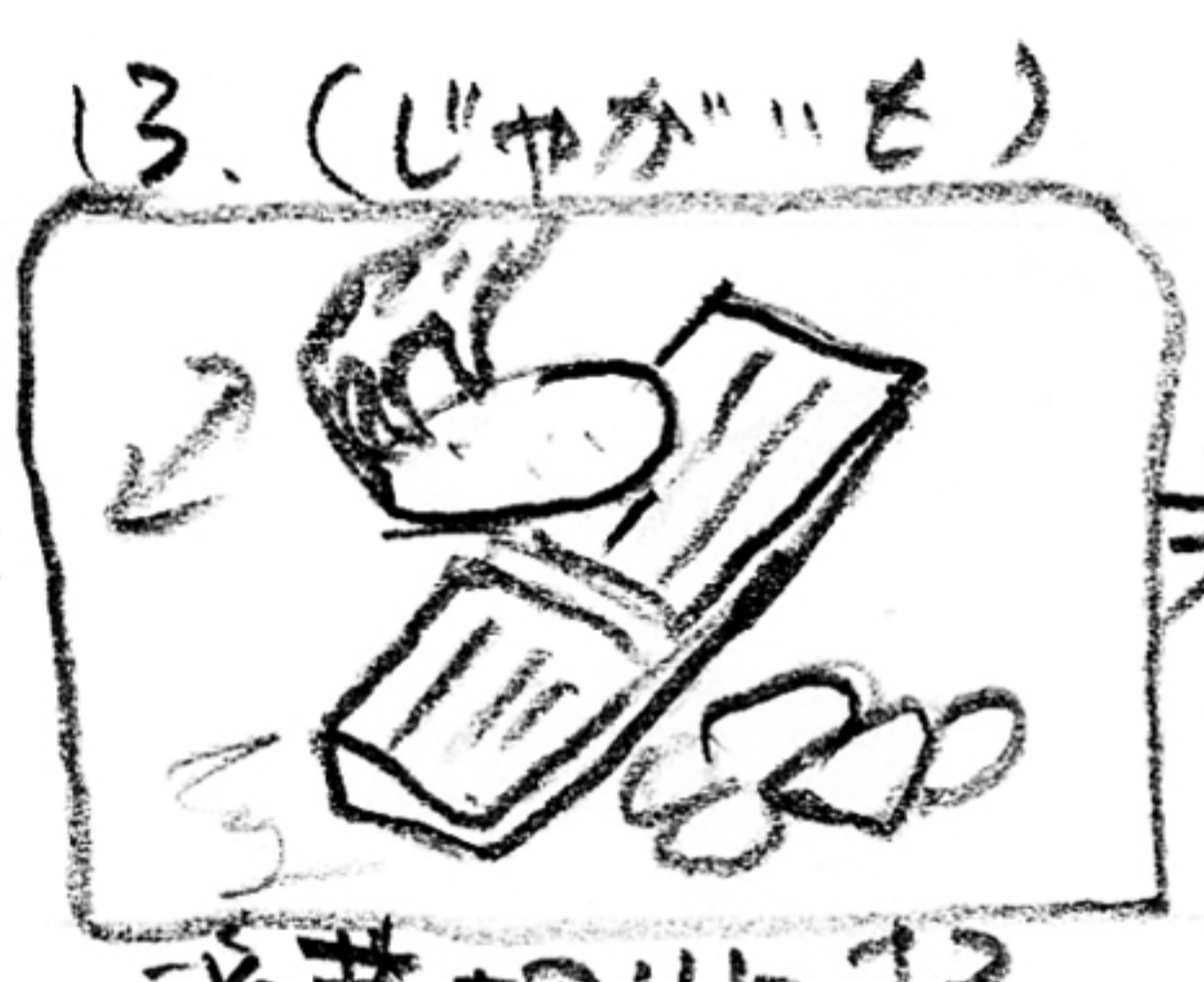
10.  
\*9の液体を8の1-2と合わせて煮詰める



11. (ソース仕上げる)  
\*味を調える



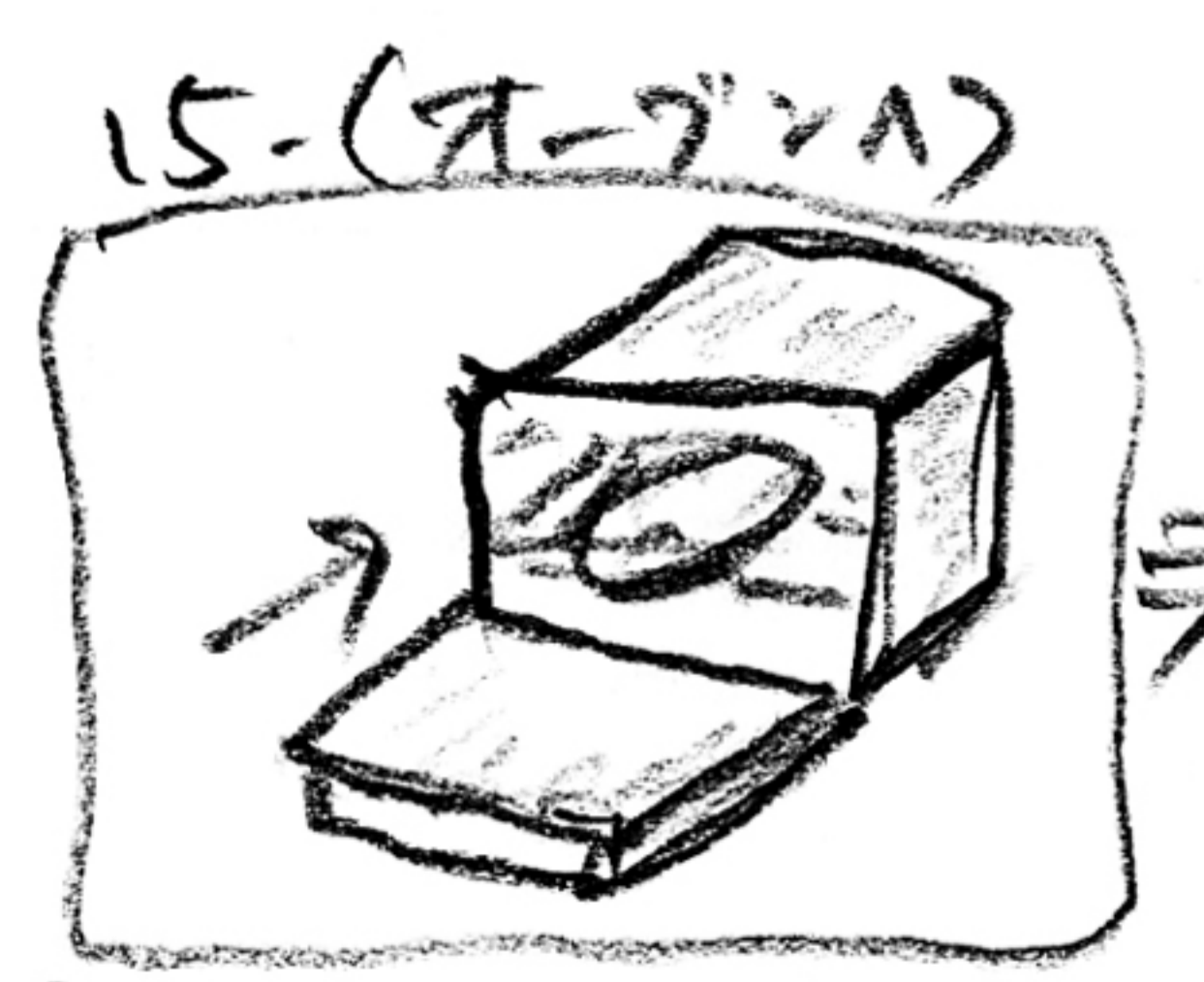
12. (グラタンダスノワ)  
\*アノリエを作る



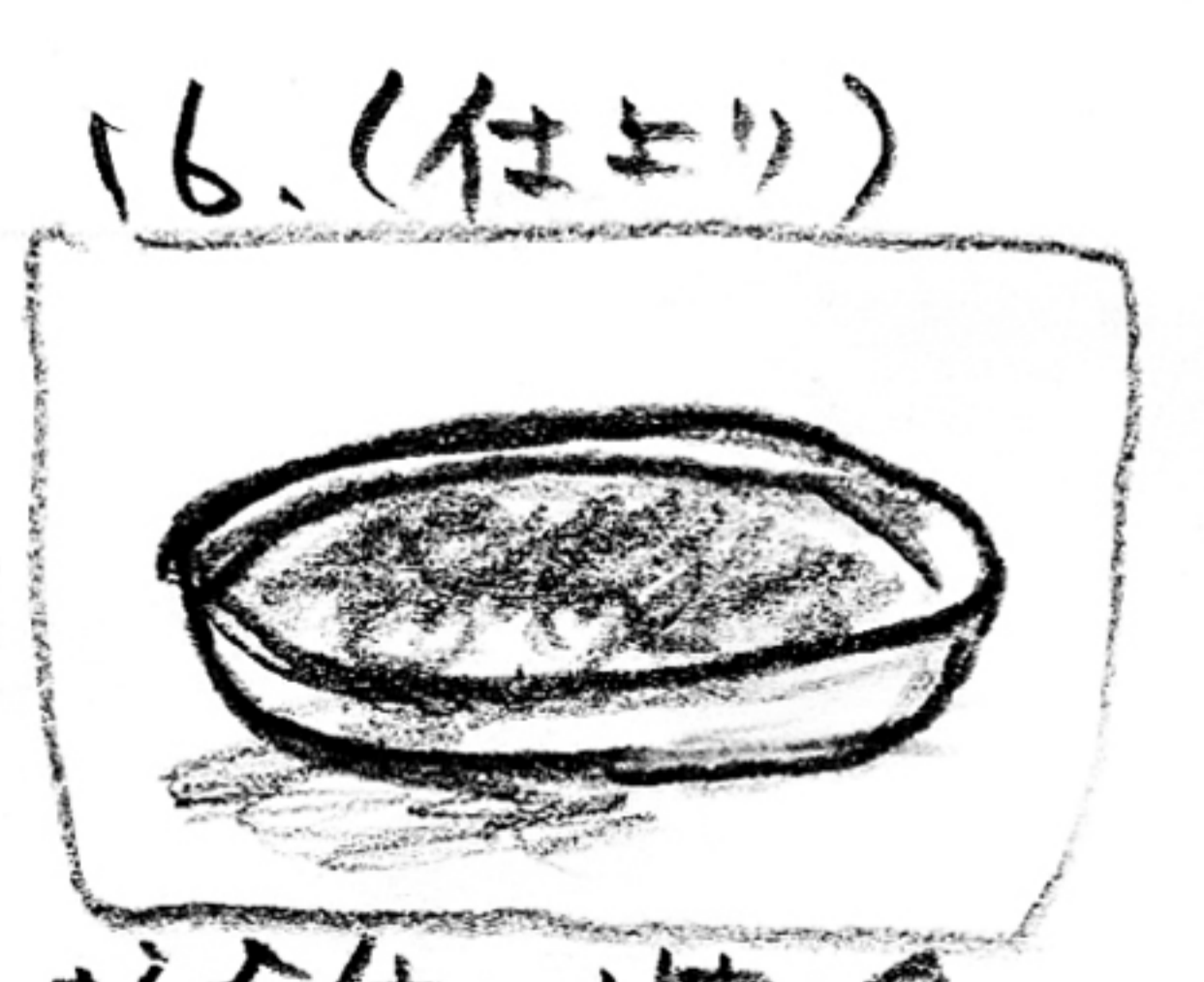
13. (ジャガ"ト)  
\*薄切りにする



14. (グラタン皿に入れる)  
\*アノリエとジャガ"トを入れる



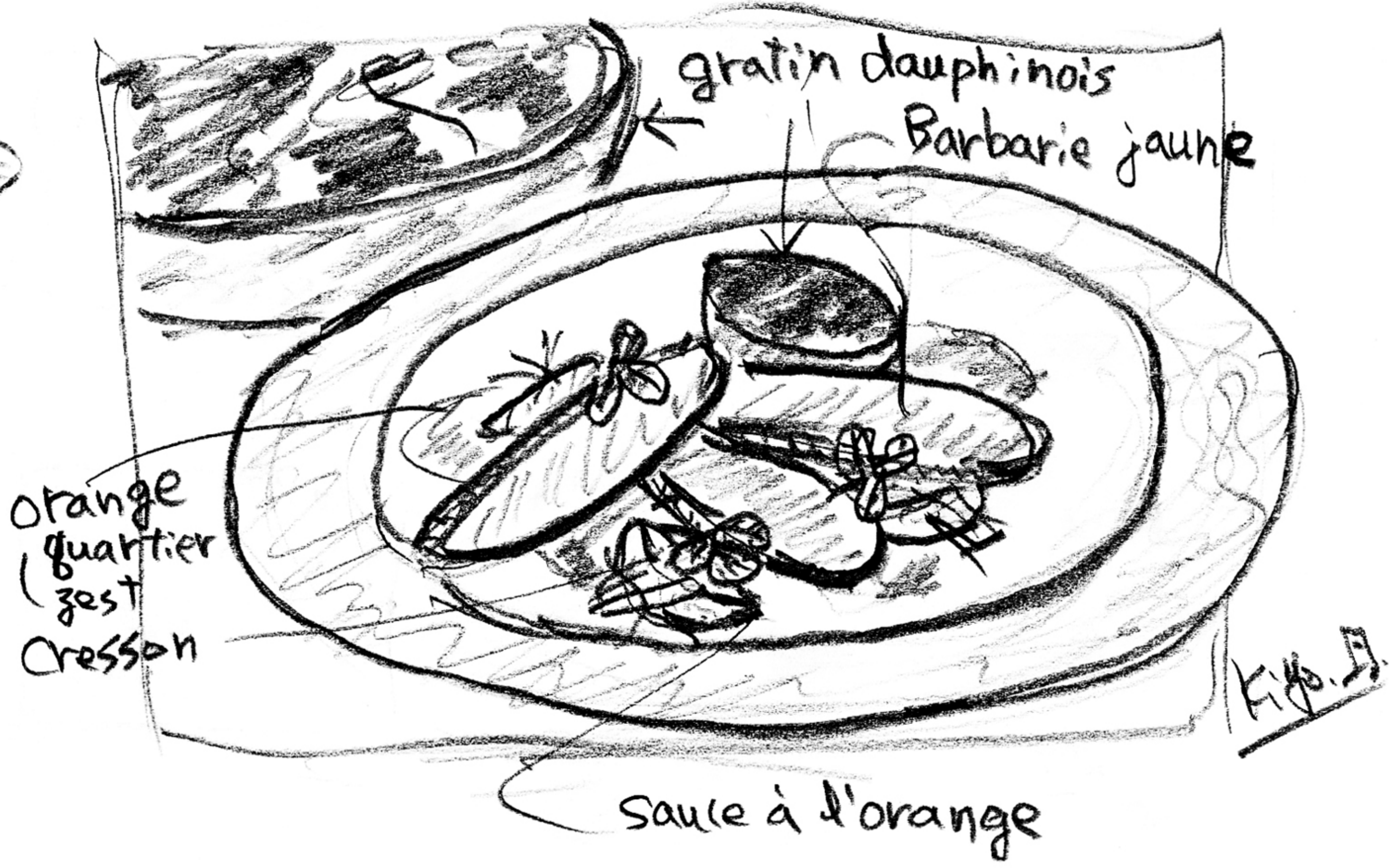
15. (オーブン)  
\*170℃で45min



16. (仕上げる)  
\*全体に焼き色



17. (鴨を切る)



K. M. J.