

Cooking Salon Komori

今日のレシピ



1. 鶏とじゃがいもの炒め物

材料:

じゃがいも3個 人参1/2本 ピーマン1個
鶏ささみ4本

手順:

1.鶏は塩 酒を降りしばらくしたら10分位蒸す
冷ましてさいておく 野菜は出来るだけ細く切り
水にさらす

2. 野菜を油で炒め塩を降り 盛りつけてから上に鶏を乗せる

2. 麻婆豆腐

材料:

豆腐1丁 豚ひき肉100g 豆板醬小2/3 xo醬小1 にんにく2片 葱1本

手順

1.豆腐は水から茹でて沸騰10分 角切りにする 葱 にんにく
微塵切り

2.油で葱 にんにくを炒め肉を加え 豆板醬 xo醬を入れ少し
炒め 醤油大2 酒大1をからみ300cc 豆腐を入れ醤油大2
砂大1で味をつけ水溶き片栗粉でとろみをつける



“Cooking Salon KOMORI”

Kamakura Green Mansions 101, 456-1 Ueki, Kamakura, Kanagawa, JAPAN (247-0073)

TEL / FAX : 0467-48-3303

Cooking Salon Komori

今日のレシピ

3. 若布スープ

材料:

若布1/2束 葱1本 胡麻

手順:

1. 若布は洗って食べやすく切り
葱小口切り
2. 和風出し600cc 塩小1 醤油小2 酒小2
を沸かして若布 葱を入れ一煮立ちしたら 味を見て器に盛り胡麻を散らす



“Cooking Salon KOMORI”

Kamakura Green Mansions 101, 456-1 Ueki, Kamakura, Kanagawa, JAPAN (247-0073)

TEL / FAX: 0467-48-3303