

Cooking Salon Komori

今日のレシピ

1. 酢豚



材料:

豚肩ロース400g パイナップル1個 赤パプリカ1個
筍1個 ピーマン1個

手順:

1. 肉は大きめに切り しょうが汁小2 醤油大1
片栗粉大4をまぶして揚げる パイナップルも
同じ大きさに切る 野菜は乱切り

2. 酢大4 砂糖大8 醤油大2.5 水大7を合わせて
おく

3. 野菜を炒め 肉を加え 2を入れてパイナップルを加え水溶き片栗粉でとろみをつけて胡麻油を
落とす

2. 海老と豆腐葛煮



材料:

海老8本 豆腐1丁 ハム2枚 椎茸4枚
しょうが10g 葱1本 水菜

手順:

1. 海老はぐるむきにして 片栗粉と塩で洗い 横半分に
切って背わたを取り 酒 塩 コショウ少々で下味を
つけ 片栗粉をまぶしておく

2. 豆腐は角切り ハムは菱形 椎茸そぎ切り しょうが薄
切り 葱千切り 水菜5cmに切る

3. 油を熱してしょうが 葱を炒め椎茸 ハム 海老を加え水200cc 酒小2 塩小3/4 胡麻油小1
で調味して豆腐を加え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. サラダニンニクソース



材料:

鶏肉1枚 レタス 人参 セロリ 胡瓜 玉葱
トマト アスパラガス 黄パプリカ
赤パプリカ

手順:

1. 鶏は塩 酒を降りつぶしたしょうが 葱緑の所を入れた湯で10分位茹でて冷ましてそぎ切り
2. 野菜は食べやすく切る
3. 醤油大2 酢大1/2 砂糖大1 胡麻油大1/2 ラー油小1/3を合わせる
4. 器に1を敷いて 回りに野菜を散らす

“Cooking Salon KOMORI”

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

TEL / FAX : 0467-48-3303