

Cooking Salon Komori

今日のレシピ

1. 中華風ハンバーグ醤油煮



材料:

豚ひき肉300g しょうが1片 葱1/2本 片栗粉大3
白菜400g 椎茸4枚

☆和風出し400cc 酒大1 醤油大2.5 砂糖大1

手順:

1. 葱微塵きりに片栗粉をまぶす 白菜はざく切り
椎茸そぎ切り

2. 肉にしょうが汁 塩小1/2 卵1個 酒大2
コショウを入れよく練り 水50-100ccを少し
ずつ加えよく練り 片栗粉をまぶした葱を入れ
8つの団子にする 油で両面焼く 取り出して
白菜 椎茸を炒め ☆印を入れ 肉を戻して 弱火で5

分程煮込み 片栗大1の水溶きを加えとろみをつけ 仕上げに胡麻油を落とす

2. 春菊の炒め物



材料:

春菊2束 豚肉150g

“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

手順:

1. 春菊は軽く茹でて5cmに切る 肉は細切り
2. 胡麻油で肉を炒め 白っぽくなったら春菊を加え 酒大1 醤油大3 砂糖小2を加える

3. あさりのお粥



材料:

米1cap 水12cap あさり1pac 浅葱

手順:

1. 米は洗い 水を入れ 40分位かけて炊く 途中であさりを加え塩味をつけて 仕上げに浅葱

“Cooking Salon KOMORI”

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

TEL / FAX: 0467-48-3303