

# Cooking Salon Komori

今日のレシピ

## 1. 稲荷寿司



材料:

油揚げ10枚 しょうが 胡麻 三つ葉

手順:

1.揚げは油抜きして 出し汁200cc 砂糖大5  
醤油大3 酒大2 味醂大1で落とし蓋をして  
煮込む

2.しょうが微塵切り 三つ葉は茹でる

3.酢70cc 砂糖大2 塩小1.5で合わせ酢を作り 米

に混ぜ寿司飯を作る

## 2. 茶碗蒸し

材料:

海老 鶏肉 椎茸 三つ葉

A. 卵4個 出し汁500cc 塩小1.3

薄口醤油小1/2 味醂小1/2

手順:

1. 海老は下ごしらえをして 横半分  
鶏はそぎ切り それぞれ醤油すこしを  
混ぜる 椎茸そぎ切り 三つ葉は3cm

2. Aを合わせ裏ごす

3. 器に1と2を入れ蒸し器煮入れ弱火で15分から25分 (器により固まり方が違う)



*“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. 高野豆腐油焼き

材料:

高野豆腐3枚 葱1本 大根 三つ葉  
A. 出し汁200cc 砂糖大1 醤油小2

手順:

1. 高野豆腐は戻して固く水気を絞りAで5分位煮ておく 4つに切り小麦粉をつけて油で焼く
2. 大根おろしを作り 水気を軽く絞り小口切りの葱 醤油大3 味醂大1 酢大2を合わせる
3. 1に2をかけて三つ葉を飾る



*“Cooking Salon KOMORI”*

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

*TEL / FAX : 0467-48-3303*