

Cooking Salon Komori

今日のレシピ

1. 煮しめ



材料:

- A. 椎茸12個 戻し汁200cc 醤油大2 砂糖大3 酒大1
- B. 人参2本 出し汁200cc 塩小1/3 砂糖大1 薄口醤油小1
- C. 八頭 出し汁500cc 酒大2 砂糖120g 薄口醤油大2.5

手順:

1. Aの椎茸は水で戻し 分量の調味料で煮含める
2. Bの人参は5mmの輪切りにして 軽く茹で型で抜いて 分量の調味料をサッと煮立てた中に入れ軽く煮含めてそのまま漬けておく
3. Cの八頭は形をそろえ面取りして軽く下茹でして 出し 砂糖 酒でゆっくり煮含め 柔らかくなったら 薄口醤油を2回に分けて入れる
4. きぬさや等青みを添え 盛り付ける

2. なます

材料:

大根500g 人参30g

手順:

1. 大根 人参は5cmの千切り 塩少々 降り10分置く
2. 酢50cc 砂糖大2.5 塩小1/4に漬ける



“Cooking Salon KOMORI”

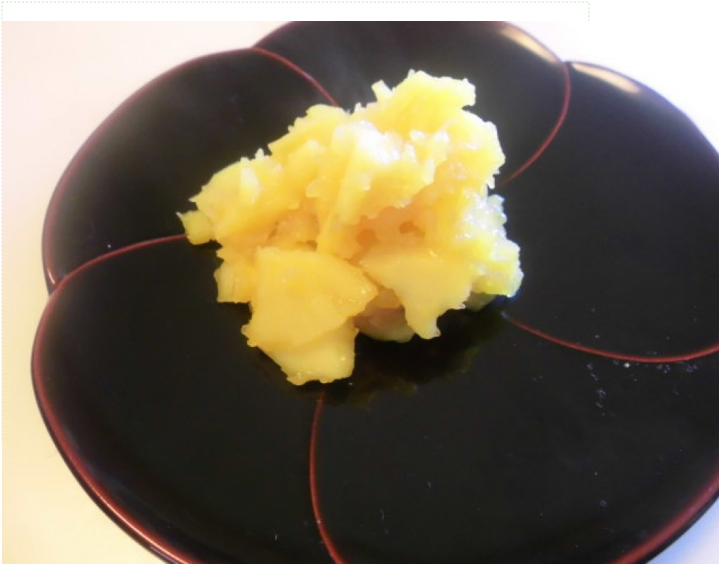
Kamakura Green Mansions 101, 456-1 Ueki, Kamakura, Kanagawa, JAPAN (247-0073)

TEL / FAX : 0467-48-3303

Cooking Salon Komori

今日のレシピ

3. 栗きんとん



材料:

さつまいも600g 砂糖200g 水50cc 栗の蜜大4
栗甘露煮400g

手順:

1. さつまいもは4cm輪切り厚く皮を剥き水にさらし 強火の蒸し器で蒸し 熱い内にクイジナート
2. 1にシロップを作った物と 栗の蜜を入れ練り上げる

4. 鶏浅葱巻き

材料:

鶏もも肉2枚 浅葱

手順:

1. 鶏は出来るだけ大きくひろげ味醂大1 醤油大1に30分浸ける
2. 鶏で浅葱を巻いて糸で縛り片栗粉をまぶし160度でゆっくり揚げる
3. フライパンに移し味醂大3 醤油大3で煮詰め照りを出す



"Cooking Salon KOMORI"

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

TEL / FAX: 0467-48-3303