

Cooking Salon Komori

今日のレシピ

1. サラダ寿司



材料:

ちりめんじゃこ100g 胡麻 水菜 いくら

手順:

1.寿司飯を作る 合わせ酢は 酢70cc 砂糖大2 塩小1/3

2.1にじゃこと胡麻を混ぜ込み 上に水菜 いくらを乗せる

2. 五月槐

材料:

筍50g 椎茸2枚 三つ葉1束 葱1/2本
人参30g



手順:

1. 野菜は3cm千切り 筍 人参はゆがく

2. 出し汁800cc 塩小1 酒小1.5を合わせ 1を加える

“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. 天ぷら

材料:

海老 さつまいも 人参 椎茸
ごぼう 他

手順:

1. 天つゆを作る 醤油 1: 味醂 1:
出し汁3を鍋に入れ一煮立ち
2. 海老は尾を残してぐるむき剣先を取り
足の方に深めに包丁を入れ背の方から
つぶす様に伸ばす 人参 ごぼうは
太めの千切り 椎茸は石ずきを取る
3. 卵1個に冷水200ccを入れ小麦粉を降り入れ練らない様に混ぜる
4. 油を180度それぞれ下粉をつけて衣をつけ揚げる 音がちりちりと言う音に変わったら取り出す



"Cooking Salon KOMORI"

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

TEL / FAX: 0467-48-3303