

Cooking Salon Komori

今日のレシピ

1. 出し巻き卵



材料:

卵6個 出し汁大3 砂糖大3 味醂小2 白醤油大1
塩小1/3

手順:

1. 卵焼器に油をたっぷり塗り 良く熱して濡れ布巾にとる
2. 卵他を合わせ 1/3量を入れはしで卵の面をつついて火を通し手前に3つ折にする 空いた所に

1/3量を入れ 手前に2つ折にする

2. 鯖の味噌煮

材料:

鯖4切れ しょうが30g 木の芽

手順:

1. 鯖は3枚におろししょうがはすりおろす
2. 鍋に酒大3 水大5 醤油大2 砂糖大2を入れ煮立ったら鯖を入れる
3. 鯖に8分通り火が入ったら 味噌大3を汁の所に 入れ溶きのばし しょうが汁を入れこげつかない様に鍋をゆすって煮あげる



“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. ピーマン酢浸し



材料:

ピーマン100g もやし300g 人参40g
豚バラ肉100g しょうが20g 白胡麻

手順:

1. ピーマン 人参 しょうが 肉は千切り
2. 油で肉を炒め他の野菜を入れ強火で炒める
3. 出し汁大2 醤油大2 砂糖大1 味醂大1 酒大1 酢大

2を合わせ2を漬け込み 盛り付けて から胡麻を降る

4. 鶏立田揚げ

材料:

鶏ももぶつ切り400g 葱1/2本 しょうが
大根 赤唐辛子

手順:

1. 肉に醤油大1.5 味醂小1で下味をつけ 葱 赤唐辛子の小口切り しょうが汁を合わせ 20分位したら 片栗粉をつけ揚げる
2. 大根おろしを添えて



“Cooking Salon KOMORI”

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

TEL / FAX : 0467-48-3303