

Cooking Salon Komori

今日のレシピ

1. 鶏鞍馬焼き



材料:

- A. 鶏もも肉2枚 塩 卵白 木の芽
- B. 鶏もも肉2枚 砂糖35g 醤油100cc 酒大4
茄子 葱 いんげん

手順:

1. Bの鶏はたれを煮詰めて2/3量になったら刷毛で塗りながら焼き 一口大に切る
2. Aの鶏は塩をして網で焼いておく 焼けたら卵白を塗り 木の芽をはりつけ一口大に切る
3. 茄子は焼き茄子にしてさいておき 葱は5cmの筒切りにして焼き いんげんは塩茹で

2. 大根の酢醤油かけ

材料:

大根 いんげん

手順:

1. 大根はいんげんと同じ太さに切る 熱湯で湯がいて 酢大3 薄口醤油大3 だし汁大3に漬け込む
2. いんげんは塩茹でにして盛りつけてから添える



“Cooking Salon KOMORI”

3-10-8-C Kataseyama, Fujisawa, Kanagawa, 251-0033 JAPAN

TEL / FAX: 0466-50-1765

Cooking Salon Komori

今日のレシピ

3. 切り干し大根の煮物



材料:

切り干し大根100g 薩摩揚げ2枚 白胡麻

手順:

1. 切り干し大根はサッと水洗いしてぬるま湯に浸ける
2. 薩摩揚げは横半分に切り5mm幅に切り油抜き
3. 油大2で1を炒め2を加え 出し汁300cc 砂糖大2.5
汁気が少なくなってきたら強火で炒り上げる

醤油大2 酒大2を入れ中火で煮込み

4. 葛餅

材料:

吉野葛90g 黒砂糖120g 水400cc
きな粉



手順:

1. 鍋に葛粉 黒砂糖 水を入れ良く混ぜてしばらく置く葛粉が溶けたら弱火にかけてへラで15分位かけ練り上げる 半透明で一まとまりになったら火からおろして良く練る
2. ホイルにきな粉を敷いて1をなまこ状にまとめ形を作り室温で冷ます

“Cooking Salon KOMORI”

3-10-8-C Kataseyama, Fujisawa, Kanagawa, 251-0033 JAPAN

TEL / FAX: 0466-50-1765