

Cooking Salon Komori

今日のレシピ

1. 豚鉄焼き



材料:

豚肩ロース肉400g

小麦粉

A. 味醂140cc 醤油70cc

手順:

1.肉に小麦粉をつけて フライパンで焼く

2.Aを煮立て 肉を入れからめる

2. 鯧の時雨揚げ

材料:

鯧5本 葱1本 しょうが50g 大根

手順:

1. 鯧は3枚におろし皮を引いて大きくそぎ切り
2. 葱 しょうがは微塵切り 醤油大2 酒大2 味醂小1と合わせ 鯧を15分浸ける
3. 2の汁気を切り小麦粉をまぶし揚げる
4. 大根おろしを作り 3にかける



“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. いんげんコンニャク煮物



材料:

いんげん200g コンニャク2枚

手順:

1. いんげんはサッと茹で半分に切る コンニャクはねじりこんにゃくにして茹でる
2. ごま油大1で1を炒め 出し汁100cc 醤油大1 酒大2 味醂大2 砂糖大1で煮込み仕上げに醤油大1を入れる

4. 鮭御飯

材料:

米3cap 水600cc 塩小1 酒大1
薄塩鮭1枚 いくら しそ

手順:

1. 鮭は一口大に切り しそは千切り
2. 米に水 塩 酒 鮭を入れて炊く
3. 盛り付けてからいくらとしそを飾る



“Cooking Salon KOMORI”

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

TEL / FAX: 0467-48-3303