

Cooking Salon Komori

今日のレシピ

1. 若草鶏

材料:

- A. 鶏ひき肉300g 醤油大2 砂糖大3
酒大1 (片栗粉大3 水大3) B.
卵5個 砂糖大4 塩小1/2



手順:

1. Aで鶏そぼろを作る ()内できれいをつける Bで炒り卵を作る
2. 型に鶏を入れ炒り卵を乗せて15分蒸す 蒸し上がった後青海苔を降り角切りにして盛りつける

2. 田作り

材料:

- ごまめ60g 白胡麻小2

手順:

1. ごまめはゆっくり弱火で煎る
2. フライパンに水大2 酒大1 砂糖大2.5
醤油大1.5を入れ煮詰めて とろっとしたら1
を入れ 胡麻を振り込みまぶしつける



“Cooking Salon KOMORI”

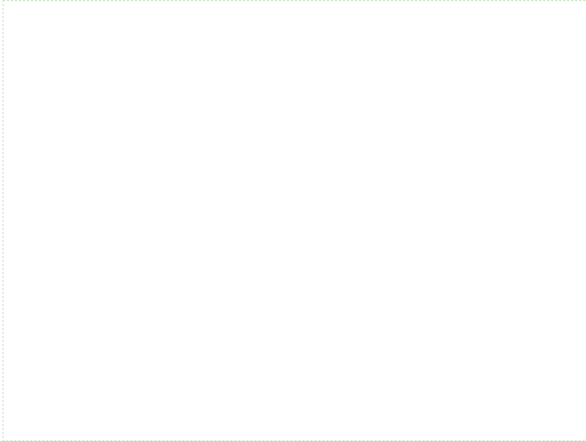
Kamakura Green Mansions 101, 456-1 Ueki, Kamakura, Kanagawa, JAPAN (247-0073)

TEL / FAX : 0467-48-3303

Cooking Salon Komori

今日のレシピ

3. 竜眼海老



材料:

海老8本 鶏の卵8個

手順:

1. 海老はすり身にして卵白で固さを調節して塩味をつける
2. 1を厚さ1cmの3cm丸にして中央をへこませ鶏の卵の黄身を乗せオーブンで焼く

4小茄子の茶せん揚げ

材料:

小茄子16個 にんにく 胡麻 赤唐辛子1本

手順:

1. 小茄子は茶笥に包丁して素揚げ
2. 赤唐辛子小口切り にんにくすりおろし
砂糖大1 酢大1 胡麻油大1 醤油大2と合
わせ 1を漬け込み胡麻を散らす



“Cooking Salon KOMORI”

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

TEL / FAX: 0467-48-3303