

簡単クッキング

第224回 2018年1月9日(火)

お正月の片付け 腕試し!!

皆さま、こんにちは、  
本日は「お正月の片付け」です。

講師は、  
市村副駅長です。



2018/01/09

①

②

③

④

⑤



① ちらし  
蒲鉾(仮凍切)、豚ビ  
ちくり、ほうとうの切り  
び混ぜてご飯(冷め  
せて、大根菜炒めて  
色とりと...



② 蒲羊漬(仮凍切)炒め  
蒲羊漬を炒る。(にんじん  
しいたけ、かぼち(仮凍  
炒め、豚、白だし、砂糖  
はちみつ、味付け水、片栗粉で  
大根菜と合わせてとろみ  
作り)



③ カブカレー風味  
カブ、ベーコンを煮て  
まねおぼろ  
白だし、白し粉、砂糖  
で味付け水、片栗粉で  
とろみ作り



④ タアサイと揚げ玉  
揚げ玉、しいたけ、白だし  
みりん、しょう油、酒を煮て  
味付け水で  
タアサイは手でほぐして  
そのままの湯ごと入れ、  
玉子ごとに入れ



⑤ さんかく  
うす切りにカットして、  
もち、(にんじん、しいたけ  
入れようじを止める  
(煮物の仮凍切はみじん切で  
も入れOKです)



本日使用した材料です。  
売店で販売しています。