

ゴボウのから揚げ

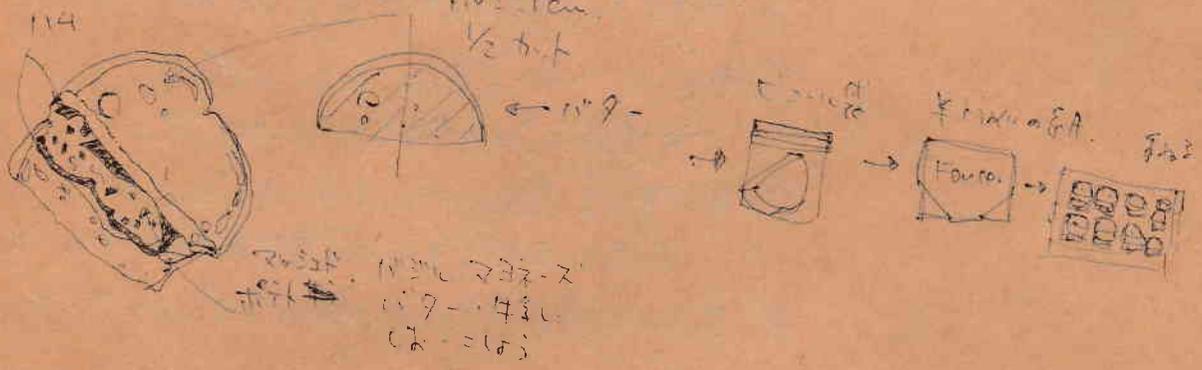
- ゴボウ(1本)・よじ洗い・5cmの長さに切り・食べやすい大きさに
- 青汁汁(おゆ大3・酒大4・みりん大1)にゴボウを30分漬ける
- ゴボウに片栗粉をまぶし・揚げる



ホテウオウの東京のパンケーキ

- 食パン・厚さ4cm・耳カット
- (卵・牛乳・砂糖・バニラエッセンス)を溶いた液に丸一日漬ける・とじたまご・りかえる
- 焼き前・軽く卵を塗る・余分な液を切る
- バター・アイスので焼き・こげ目をつける
- オブで中まで焼く

北白川グランドール・Foucau 150g



鶏肉のおゆ煮・小松葉添え

- 鶏肉(絞)・スライス
- おゆの煮汁(水1カップ・おゆ1/2カップ・みりん1/2カップ) (おゆ薄刀り・白ねぎ)
- 煮汁をふきだし・鶏肉を加え・弱火で20分
- 火を止める・鍋を夕刻に包み・余熱調理

- 小松葉(1/2把)・サグ切り
- 油で炒める
- 小松葉の上に肉をのせる 煮汁

↳ 冷凍・煮物・かき味

