



やなぎ

平成26年11月10日(第2月曜日)

10回
寿司屋が教える簡単な魚の捌き方と料理法

鮭と牡蠣の料理

①
先
付



牡蠣の含ませ煮(長葱ソース)
(牡蠣・長葱・生クリーム)

②
前
菜



鮭白子と卸しポン酢炒め焼
(白子・大根卸し・ポン酢・浅葱・若布)

③
刺
身



生牡蠣
(牡蠣・うご)

④
焼
物



鮭ソテーと牡蠣ペースト掛け
(鮭・牡蠣・えのき・水菜)

⑤
椀
物



牡蠣どて鍋風
(牡蠣・糸蒟蒻・大根・人参・蕻・長葱・焼豆腐)

⑥
飯
物



牡蠣・鮭の雑炊
(牡蠣・鮭・大根・糸昆布・浅葱・塩すだち・米)

⑦
デ
ザ
ー
ト



タルトタタン

