



やなぎ

平成26年12月1日(第1月曜日)

11回
寿司屋が教える簡単な魚の捌き方と料理法

おせちと魚の料理

①
先
付



いくら大根卸し
(筋子・大根卸し)

②
前
菜



小肌茶巾・いか団子・ひよこ(八寸盛)
(小肌・いかげそ・玉子)

③
刺
身



本鮪漬け炙り・するめいか松笠切り
(本鮪・するめいか・妻・うご)

④
焼
物



寿司屋の玉子焼き(出汁焼き)
(玉子・出汁・大根卸し)

⑤
椀
物



牛蒡の穴子巻き
(穴子・牛蒡・蓮根)

⑥
飯
物



五目御飯
(筍・干瓢・油揚げ・薩摩揚げ・糸蒟蒻・蓮根・米)

⑦
デ
ザ
ー
ト



ズコット

