



やなぎ

平成26年4月14日(第2月曜日)

4回
寿司屋が教える簡単な魚の捌き方と料理法

鮭づくしの料理

①

先
付



鮭のめた(辛子味噌)
(鮭・ポイル蛸・若布・長葱・筍)

②

前
菜



鮭の煎り酒漬け(桜豆腐掛け)
(鮭・豆腐・桜の花・茗荷・胡麻)

③

刺
身



本鮭の刺身
(本鮭・山葵・大根・うご)

④

煮
物



ロースト鮭
(鮭・アスパラ・蓮根・水菜・じゃが芋)

⑤

焼
物



かじき鮭の煮物
(かじき鮭・大根・長葱)

⑥

飯
物



鮭の混ぜご飯
(鮭・いか・白身魚・酢飯・錦糸玉子・海苔・米)

⑦

デ
ザ
ー
ト



苺のゼリーケーキ

