



やなぎ

平成27年4月13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

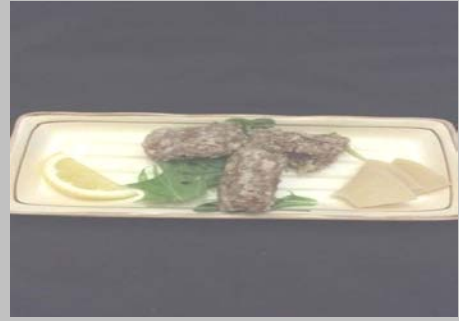
鮪づくしの料理

①
先
付



鮪の佃煮
(めばち鮪・生姜)

②
前
菜



鮪の竜田揚げ
(めばち鮪・水菜・筍)

③
刺
身



生本鮪(半養殖・メキシコ産)(皮含ませ煮)
(生本鮪・大根妻・うご・葉山葵)

④
焼
物



めかじきソテー(アンチョビソース)
(めかじき・帆立・アスパラ・芽キャベツ・ラディッシュ)

⑤
煮
物



本鮪のかま荒煮
(本鮪かま・牛蒡・日本酒・砂糖・醤油・生姜)

⑥
飯
物



鮪醤油漬け
(めばち鮪・酢飯・海苔・胡麻・山葵・浅葱)

⑦
デ
ザ
ー
ト



コンフィチュール(ジャム)

