



やなぎ

平成27年9月7日(第1月曜日)

8回
寿司屋が教える簡単な魚の捌き方と料理法

鰹と秋刀魚の料理

①
先
付



秋刀魚と茄子の出汁醤油合せ
(秋刀魚・茄子・山芋・胡瓜・人参)

②
前
菜



鰹叩き(ジンジャーソース掛け)
(鰹・人参・アスパラ・じゃが芋)

③
刺
身



鰹のほんのり香りスモーク
(鰹・大根妻・うご・すだち・葱塩)

④
揚
物



秋刀魚の香草パン粉焼き
(秋刀魚・水菜・玉葱・コーン・パン粉)

⑤
煮
物



鰹と茸のポワレ
(鰹・しめじ・椎茸・舞茸・長葱素揚げ)

⑥
飯
物



秋刀魚の蒲焼パスタ
(秋刀魚蒲焼缶・パスタ・茗荷・パプリカ・大葉)

⑦
デ
ザ
ー
ト



モンブラン

