



ホテル東海園 料理長
山本勝廣先生

伝統の味 日本料理

11月27日にホームステイ部会企画の「世界の料理教室」を開催しました。今回は西浦温泉ホテル東海園料理長・山本勝廣さんに「おせち料理」を教えていただきました。その中からお弁当にもおもてなしにも利用できる3品を紹介します。

だしまき卵

たっぷりのだし汁で柔らかく焼き上げてあります。家庭用にはだし汁を半分にし、砂糖を好みで加えてもいいでしょう。

材料 卵Mサイズ7個、鰹だし汁160、薄口しょうゆ大さじ1、みりん大さじ1、しょうゆ大さじ1、塩少々

作り方

卵を割りほぐし、調味料を全部混ぜ合わせる。

卵焼き器を熱し、油を入れ、卵あわせ汁を1/4位流し入れる。向こうから手前に巻き、向こう側に油をひいて卵を戻す。

手前に油をひいて卵あわせ汁を流し入れる。これを繰り返して焼き上げる。

熱いうちにまきすで形を整える。

まきすを使えば、丸くしたり四角くしたり、いろいろな形にすることができます。

箸をまきすの上に当てて、梅花形やひょうたん形にすることもできます。

卵を割るときは、ついつい角で...でもこうすると殻が卵液に混入しがち。まな板などの平らな上で割りましょう。

牛肉三州焼

材料 牛もも(ブロック)300g、合わせ味噌(赤味噌150g、酒大さじ3、みりん大さじ3、砂糖70g) 粉山椒少々、塩少々

作り方

牛ももブロックに、塩、粉山椒、酒をふり、10分くらいおく。

次に合わせ味噌をまぶし、ラップで包んでしばらくおく。(できれば冷蔵庫で丸1日おく)

ラップを取り、味噌をぬぐい(つけたままでよい)串に刺し直火で表面の色が変わるまで焼く。

冷めてから薄切りにする。

日持ちさせる場合には、中まで火が通るように、さらにオープンで焼いたり、蒸し器で蒸したりします。山椒の代わりにガーリックを使ってもおいしいですよ。

イカしんじょ

いろいろな応用が利き、料理のバリエーションが広がります。

材料 刺身用紋甲イカ300g、マヨネーズ大さじ2、水大さじ4、塩少々、卵白1個分

作り方

すべての材料をフードプロセッサーに入れ、ねばりが出るまで混ぜ合わせる。

出来上がったしんじょは、そのまま小さく団子状にし、合わせ酢につけて食べることもできますが、生しいたけの裏や、うなぎの蒲焼につけて蒸せば、よりおいしさが引き立ちます。



山本先生の手による「おせち」まさに芸術品です。

NECワープロ・パソコン専門店
文具・事務用品・紙製品
スチール家具・OA機器



有限会社 **するが屋**

豊川市光明町2-7

(0533)86-2509 FAX(0533)86-2299

村松書店

〒442-0041 豊川市旭町62番地

TEL (0533) 86-3810

FAX (0533) 86-2682

E-mail add.

mbooks@amitaj.or.jp