

第1ブロック料理講習会



平成 28 年 1 月 23 日(土)

17:30～19:00

麹町支部 味仙楼

東京都千代田区飯田橋 1-12-6 昭和ビル



<https://www.youtube.com/watch?v=pu0EW1U-aH8>

料理品目

長ねぎのてんぷら

1. 材料は長ねぎを 3 センチ位に切る。
2. ねぎを天ぷら粉に付け唐揚げにする。
3. 塩コショウ、紹興酒をまぶす。

味仙樓のチーズマーボ豆腐

1. 土鍋に麻婆豆腐を作る。味は辛めにする。
2. とろけるチーズ(細切り)をのせる。
3. 電子レンジまたはオーブンにてやきあげる。

七味風味の手羽先あげ

1. 鳥手羽先を一時間くらい煮込む。
味は醤油八角など入れて。
圧力鍋を使うと早い。
2. 冷凍庫で保存しておく。使うときに解凍して澱粉をつけ、揚げる。
3. 七味唐からしをまぶして、できあがり。
お廻のつまみに最高



長ねぎの天ぷら(上)
チーズマー婆豆腐(下)



七味風味の手羽先あげ