

A close-up photograph of a large, multi-layered cake. The cake features white frosting between layers and on the exterior. The top is decorated with chocolate swirls and ribbons. The cake is presented on a dark, textured surface, possibly a wooden board or a decorative base. The lighting is warm, highlighting the textures of the frosting and chocolate.

2012 Autumn Birthday Party Menu

Yoko Furukawa Resipies



煮きりみりんを使って 大根の煮物

煮、切りみりんを使う ^{<大根>} _{<南瓜>} 煮物を作る(砂糖なしで)

| 材 料 | 作 り 方 |
|--|---|
| <p><根></p> <p>大根 600g (大1本くらい)</p> <p>米 3~4T</p> <p>出し汁 300ml</p> <p>(みりん(煮切) 2½T</p> <p>塩 ½t</p> <p>うす口しょうゆ 1T</p> <p>ゆずの皮 適量</p> <p><南瓜></p> <p>南瓜 400g</p> <p>出し汁 200ml</p> <p>煮切りみりん 2t~3t</p> <p>塩 少々</p> | <p><大根の煮物></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 大根は、2cm厚さに輪切りにする。 2. 皮は厚めにむき、面取りする。 3. 鍋に水と、米(お茶パックに入れる)、大根を入れ、竹串がすっと通るまでゆでる。(15分くらい) 4. さっと水洗いし、水気を切る。 5. 鍋に出し汁を入れ、大根を入れて煮る。 6. 煮切りみりん、塩、うす口しょうゆを加え、落としぶたをしめて、コトコト煮る。(15分くらい) 7. 途中、味をみて、調味する。 8. 火を止め、そのまま煮汁につけたまま冷ます。 9. 食べる時に温め直し、器に盛り、ゆずの皮のせん切りをのせる。 |
| | <p><南瓜の煮物></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 南瓜は、一口大に切り、面取りする。皮も、少しむく。 2. 鍋に出し汁、煮切りみりん、塩を入れ、南瓜を入れて煮、くずれない様にコトコト煮る。(10分くらい) 3. そのまま煮汁につけておく。 <p>*さつまいもを煮る場合も、南瓜と同じように煮る。(輪切りにし、皮をむかずに面取りする)</p> |



豆苗とキノコのオイスターソース炒め



玉葱の梅びしお和え

豆苗とキノコのオスターソース炒め

| 材 料 | 作 り 方 |
|---|--|
| 豆 苗 1パック エノキタケ 1/2パック (エノキなど) オスターソース 2tbsp 酒 1T 塩 各少々 こしょう 各少々 ゴマ油 1T | <ol style="list-style-type: none"> 1. フライパンにゴマ油を熱し、軸を切り、ほぐしたエノキタケを炒める。 2. 豆苗を加え、炒め、すぐ酒、オスターソース、塩、こしょうを加え、さっと炒める。 <p>・炒め過ぎない事!</p> <p>◎ 新芽を少し残した状態で切り落としたものを(豆のついた状態)水を入れた容器に浸しておくと、もう一度、豆苗を楽しめる。</p> |
| <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 5px; display: inline-block;"> 豆苗は、エンドウ豆 (ケアンベス) の新芽 </div> <p>βカロテンが多く、栄養成分は緑黄色野菜を上回る。</p> | |

玉葱の梅びしお和え

| 材 料 | 作 り 方 |
|---|---|
| <梅びしお> (梅干し 大10個 砂糖 1/2T みりん 1T 玉葱 1個 ちりめんじゃこ 20g 花かつお 5g 白炒りごま 適量 梅びしお 1/2T ゴマ油 1T 酒 少々 しょうゆ 適量 | <梅びしお> <ol style="list-style-type: none"> 1. 梅干しは、(塩分高い場合)水につけておく。1~3時間くらい。 2. 鍋に水切りした梅干しを入れ、ひたひたに水を加え、火にかけて、7~8分煮る。 3. 裏ごしし、種を取り除く。 4. ③、砂糖、みりんを鍋に入れ、弱火で練る。 <hr/> <ol style="list-style-type: none"> 1. 玉葱は、せんいを切るようにうす切りし、そのまま20分前後おく。(水にさらさない事) 2. 梅びしお、花かつお、ゴマ油、酒少々を加えて練る。 3. ①を加える。 4. 湯通ししたちりめんじゃこを加え混ぜる。 5. 炒りごまを散らす。 好みで、しょうゆを垂らす。 |



さんまの油淋鶏風

さんまの油淋鶏風

| 材 料 | 作 り 方 |
|--|---|
| さんま 2尾 (しょうゆ ½t A 水 1T強 こしょう 少々 片栗粉 2T (タレ) しょうゆ 3T 砂糖 2T 酢 2T 紹興酒 1T B ごま油 1T 生姜のみじん切り ½片分 長葱の芯部分 みじん切り 青じそ 6~7枚 白髪葱 ½本分 揚げ油 | <ol style="list-style-type: none"> 1. さんまは、3枚におろしにものを3~4等分する。 2. タレの材料を混ぜ合わせておく。 3. 青じそは、せん切りし、水にさらしてから絞る。 4. 白髪葱を水にさらしておき、水気を切る。 5. 長葱の芯の部分は、みじん切りして、タレに混ぜる。 6. ホウルに(A)を混ぜ合わせての所にさんまを入れ、からめる。 7. 揚げ油を熱した所に(6)をすぐ入れ、カリッとキつね色に揚げる。 8. (7)にタレを回しかけ、白髪葱、青じそをのせる。 |

エノキタケ 帆立のあんかけごはん

| 材 料 | 作 り 方 |
|---|--|
| エノキタケ 大1袋 帆立缶* 大1缶 みつば ½袋 水 300ml しょうゆ 1T 酒 1T 塩 少々 みりん 1T 水溶き片栗粉 (水 1T 片栗粉 1T ごはん 4杯分 *干貝柱の場合 3~4ヶを水に浸し 戻す。 戻し汁は、スープとして 使う。 | <ol style="list-style-type: none"> 1. エノキタケは、長さを3等分に切る。みつばは、2cm長さに切る。 2. 鍋に水、貝柱(ほぐして)、缶汁、エノキタケ、しょうゆ、みりん、塩、酒を入れ煮る。 3. 水溶き片栗粉を、とうみをつける。 4. みつばを入れ、さっと混ぜ合わせる。 5. ごはんにかける。いただきます。 |



エノキタケ 帆立のあんかけ (豆腐バージョン)

とうがらし 醬(ジャン)

| 材 料 | 作 り 方 |
|--|---|
| <p>とうがらし 醬 > 粉とうがらし 2T 玉葱のすりおろし 大1/2個分 にんにくのすりおろし 2片分 (生姜のすりおろしをかわせる) コマ油) 5T サラダ油) 塩 1t (しょうゆ 1T) (しょうゆ 1T)</p> | <ol style="list-style-type: none"> 鍋にコマ油2Tを熱し、すりおろした玉葱、にんにくを入れ 3~4分炒める。 水分をとばしてから粉とうがらし、塩、サラダ油3Tを入れ、更に3~4分炒める。 <冷蔵で1ヶ月くらい保存可。> <p><u>使い方</u></p> <ul style="list-style-type: none"> 鶏の酒蒸し、ゆで野菜に。 とうがらし 醬を酢でのぼしたタレでいただく。 焼き魚、蒸し魚につけて。 ラーメンのトッピングに。 湯豆腐のタレに。 とうがらし 醬をみそにまぜて、和え衣、デンプンに。 |
| <p>カクテキ風 > 大根 250~300g ニラは万能葱 3本 塩 1t A (とうがらし 醬 1T 砂糖 1t 白ごま 1T たらこ 1/2腹)</p> | <p><カクテキ風></p> <ol style="list-style-type: none"> 大根は皮をむき、1~1.5cmの角切りにし塩1tをまぶしてもむ。30分くらい置く。 水気を絞る。 たらこの皮を開き取り出して(A)の調味料を加え、混ぜ合わせる。 大根を(3)で和える。 |



あめ色玉葱オニオンソースで作る オニオングラタン



あめ色玉葱をバゲットに乗せて

<あめ色玉葱>

オニオンソースで作る、オニオングラタンとカレードレッシング

| 材 料 | 作 り 方 |
|---|---|
| <p>オニオンソース ></p> <p>玉葱 2~3玉 にんにく 1片 塩 1/2t オイスターソース 1/2t オリーブオイル 2T~3T (サラダ油、バター)</p> | <p>~オニオンソースを作る~</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 玉葱, にんにくは, うす切りにする。 2. 鍋に油を入れ, にんにくを入れ, 2から加熱する。 3. 玉葱を入れ 炒める。 4. フタをして, しばらく 加熱, する。 5. 時々, フタをとり, 混ぜながら 炒め, 2は, 再び フタをす。これをくり返す。 6. アメ色になるまで続ける。(30分~) 7. 塩, オイスターソースを加え, 混ぜる。 |
| <p><オニオングラタン></p> <p>オニオンソース 1/2c コンソメ(顆粒) 水 2c~ こしょう フランスパン (溶けるチーズ)</p> | <p>~オニオン グラタン ~ (2~3人分の分量)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 鍋にオニオンソース, 水 を入れ, 火にかける。 2. 味をみてから, コンソメ を加え, 調味する。 3. 耐熱容器(スーパークラップなど)に, (2)を 盛りつけ スライスしたフランスパン(半分に切ると食べやすい) をのせ, 上に 溶ける チーズ ものせる。 4. あたためたオーブン(オーブントースター)で 5~6分 加熱し, チーズがこんがりしたら 取り出す。 |
| <p><オニオンソースで, カレードレッシング ></p> <p>たことパプリカのサラダ</p> <p>オニオンソース 4T カレー粉 1t強 ワインビネガー 2T こしょう 砂糖 ひとつまみ オリーブオイル 1T~2T</p> <p>ゆでたこ 220g 赤パプリカ 1個 黄パプリカ 1個</p> | <p>~オニオンソースでカレードレッシング~</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. オニオンソースは, 荒く刻み 材料を 混ぜ, 合わせ て, カレードレッシングを作る。 2. ゆでたこは, 一口大に切る。 3. パプリカは, 一口大に切り, さっとゆでる。 4. (2)と(3)をボウルに入れ, ドレッシングで和える。 |



汁なし担々麺

汁なし担々麺

| 材 料 | 作 り 方 |
|---|---|
| <p>中華麺(生) 3玉</p> <p>肉みそ</p> <p>豚挽肉 300g</p> <p>赤味噌 1/2T</p> <p>甜麵醬 1/2T</p> <p>砂糖 1/2T</p> <p>酒 7T強</p> <p>鶏ガラスープ 4/2T (お湯4T 顆粒1/2t)</p> <p>オリーブオイル 1/2T</p> <p>豆板醤 3/4t</p> <p>ゴマ油 2T強</p> <p>ラー油、粉唐辛子 適量</p> <p>長葱 (みじん切り) 2本分</p> <p>生姜 (みじん切り) 1/2片分</p> <p>白髪葱 又は 万能葱 適量</p> <p>キャウリ</p> <p>ニラ</p> <p>オクラ</p> <p>チンゲンサイ 1/2t</p> | <ol style="list-style-type: none"> 中華鍋にゴマ油を熱し、生姜、豆板醤、挽肉を入れ炒める。(好みでラー油を加えても) 肉の色が変わったら、残りの調味料を全部加え、炒める。 長葱のみじん切りを加え、炒める。 中華麺はゆでる前に、手で握ってつぶしてから、よくほぐす。 つぶりの湯でゆでる。 まいいいに湯切りした後、器に盛る。 白髪葱を麺の上に散らす。 肉みそをのせる。 万能葱の場合、上に散らす。 <p>}} 冷やし担々麺の場合. }} ゆでた麺を水洗いし、よく水切りする。}}</p> |
| <p>肉みそに、ナスやキノコを刻んで加え、炒めるとも美味!</p> | <p><タンタン麺のかけダレ> このかけダレは、無くても充分美味しい。</p> <p>しょうゆ 2T</p> <p>鶏ガラスープ 4T (お湯4T 顆粒1/2t)</p> <p>甜麵醬 2t</p> <p>ゴマ油 2t</p> <p>黒酢 1t</p> <p>ラー油 適量</p> <p>砂糖 少々</p> <p>(すりゴマ 適量)</p> <p>かけダレの材料を混ぜる。</p> <p>食べる時に、好みの量をかける。</p> <p>すりゴマをかけたも美味しい。</p> |



モンブラン



モンブラン Mont blanc

| 材 料 | 作 り 方 |
|---|--|
| <p><ロールケーキ> (30cm天板の場合)</p> <p>卵 3個 砂糖 75g 薄力粉 67g サラダ油 1T バニラオイル</p> | <p><台になるスポンジ生地を焼く。></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ボールに卵白を入れ泡立てる。 2. 砂糖を2回に分けて加え、さらに泡立てる。 3. 卵黄を1個ずつ加え、続けて泡立てる。 <small>ハンドミキサーが常に泡の中にひたって回転するように。(羽)</small> 4. バニラオイル、ふるっておいの粉を加え、さっくりと混ぜ合わせる。 |
| <p><シロップ></p> <p>水 50cc 砂糖 2T ラム酒 1T</p> | <ol style="list-style-type: none"> 5. サラダ油を加え、混ぜる。 6. シートを敷いた天板に流し、170℃~180℃のオーブンで、12分~14分ぐらい焼く。 7. 焼き上がったらシロップをぬり、ホイップした生クリームをぬり、巻いて、冷やしておく。(8分立ち) |
| <p><マロンクリーム></p> <p>A { マロンペースト 200g 生クリーム 50cc ラム酒 2t バター 50g</p> | <ol style="list-style-type: none"> 8. 14~16等分してアルミケースにのせる。 9. 上にシロップをぬる。 <p><マロンクリーム></p> <ol style="list-style-type: none"> ① マロンペースト、ラム酒、やわらかくしたバターを、ハンドミキサーで混ぜる。 ② 裏ごす |
| <p>B { 生クリーム 150cc コアントロー 1/2t</p> <p>アルミケース モンブラン用口金 絞リ袋</p> | <ol style="list-style-type: none"> ③ 生クリーム(あまり冷めたくないもの)を加え、ゴムベラで、まいいいに混ぜる。(分離したら、あたためると良い) <p><仕上げ></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 丸い口金をつけ、ホイップした生クリームを、スポンジの上に、山高に絞る。 2. モンブラン用の口金をつけ、マロンクリームを、周囲から頂上へ、山形に絞る。 |