



# 2013 Summer Birthday Party Menu





ミニトマトでセミドライトマト -ブルスケッタ



# ミニトマトでセミドライトマト (オーブン・低温で)

材 料	作 り 方
ミニトマト 20~25個 粉 糖 塩 オリーブオイル適量 ◎ サラダに ◎ パスタに ◎ ブルスケッタに バゲットに トマトをのせ オリーブオイルをぬる トマトをのせ オリーブオイルをぬる トマトをのせ オリーブオイルをぬる トマトをのせ オリーブオイルをぬる	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. トマトは洗ってヘタを除き、水気をふき取ってから縦に4つに切る。</li> <li>2. オーブンの天板にシートを敷き、(又は天板にオイルをぬる) トマトの切り口を上にして並べる。</li> <li>3. 茶漉しでトマト全体に薄く粉糖をふり、120℃のオーブンで10分くらい乾かす。</li> <li>4. オーブンから出し、塩をふり、更に120℃で50分~60分くらい乾燥させる。</li> <li>5. 清潔なびんなどに移し、粗熱がとれたらオリーブオイルを注ぎ、冷蔵庫へ入れる。 2週間くらい保存可能。</li> </ol>

# 海老・枝豆の大和いもふんわり揚げ

材 料	作 り 方
大和いも 200g 海老(中) 6尾 枝豆 50g (ゆでた豆) 青じそ 8枚 焼海苔 1/2枚 塩 揚げ油 片栗粉	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 大和いもは皮をむき、酢水につけた後、すりおろす。</li> <li>2. 海老は、食べやすい大きさに切る。</li> <li>3. ゆでたさやから出した枝豆に片栗粉をまぶす。</li> <li>4. 枝豆、海老、すりおろした大和いも、塩をボウルに入れ、混ぜる。</li> <li>5. 焼海苔1/2枚を8等分する。</li> <li>6. 青じそは、4枚だけ、縦半分に分ける。</li> <li>7. 海苔、青じそに、それぞれ、スプーンで(4)をのせる。</li> <li>8. 170℃の揚げ油で揚げる。 (油の温度が高くと焦げるので注意!)</li> <li>9. 皿に青じそを敷き、盛りつける。</li> </ol>





海老・枝豆の大和いもふんわり揚げ



# 夏野菜の和風ピクルス

材 料	作 り 方
新生姜 100g~150g きゅうり 2本 人 参 50~60g セロリ 1/2本 みょうが 3個 カラーピーマン 1個 レモン 1/2個 A { 酢 150ml 水 150ml はちみつ 3T 砂糖 3~4T 塩 1/2t 赤唐辛子 1本 (種を除く)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 新生姜は、皮をむき、少し厚めにスライスする。</li> <li>2. きゅうりは、長めの乱切り。</li> <li>3. 人参は、乱切り。</li> <li>4. セロリは、斜め切り。</li> <li>5. みょうがは、縦半分に切る。</li> <li>6. カラーピーマンは、種を取り、角切り。</li> <li>7. レモンは、(国産のもの) ていねいに洗い、4つ割りに。</li> <li>8. 小鍋に(A)を入れて沸かす。</li> <li>9. 清潔なびんなどに(1)~(7)を入れ、(8)を注ぎ入れる。(さめばい内に)</li> <li>10. 冷蔵庫で保存する。</li> </ol>

漬ける野菜：かぶ、大根、ナス、小玉葱、

漬けたピクルス液は、鍋に移し、再度、沸かし、

野菜の入ったびんに注ぎ入れる。

これを繰り返すと、長い間 保存可能。

(5日おきに漬け汁を煮だせると1ヶ月以上保存出来る。)



ギョーザ（今回は焼きギョーザで）



# 水 ギョーザ

材 料	作 り 方
(40T ~ 50ヶ/分)	<皮を作る>
<皮> (強力粉 27.5g 薄力粉 27.5g 水 約1½C	1. ボウルに粉を入れ、水を加えながら混ぜていく。 2. ある程度 混ぜたら、台に打ち粉(薄力粉)をふり、生地を、充分にこねる。 3. 白いブツブツがなくなり、耳たぶくらいの柔らかさになるまで、よくこねる。 4. 生地を丸くまとめ、5~10分、休ませる。 (固くしぼったふきをかける)
<あん> 豚挽肉 300g 白菜 400g 長葱 ⅔本 しょうが ⅓本 しょうが ½片 塩 ½t 酒 1T 醤油 1T こしょう 少々 オイスターソース ½T ごま油 1T * 葱、しょうが水 2T (葱の青い部分 ⅓本 しょうが皮つき 2つ スライス)	<あんを作る> 1. ボウルに挽肉を入れ、葱、しょうが水 2T (~3T) を加え、よく混ぜる。 2. 葱、しょうがのみじん切り、調味料を加え、よく混ぜる。 3. 水気を充分に切ったみじん切りの白菜を加え、よく混ぜる。 <皮を仕上げる> 1. 打ち粉をした台に生地をのせ、棒状にのばし、40~50ヶに切り分ける。 2. 手のひらで、押しえ丸く、平らにし、さらにめん棒で薄くのばす。
<たれ> A (にら 4~5本 ごま油 > 少々 塩 B (しょうゆ 2T 酢 1T ごま油 1T ラー油 ½t	<あんを包む> 1. 手のひらに皮をのせ、あんを(約10g)真ん中におき、二つに折って、周囲をしっかり押しやる。 2. たっぷりの熱湯に入れ、ゆでる。(強火で)途中、さし水をする。 3. 浮き上がり、あんにも火が通ったら、すくい上げ、皿に盛り、ゆで汁は、別の器にとり分ける。 <たれを作る> (A) にらを細かく刻み、塩、ごま油を加える。 (B) を合わせ、(A) 1tに適量を混ぜ、つけて食べる。 最後に、つけたれにゆで汁を加え、スープとしていただく。





茄子の四川風炒め



麻婆豆腐



## 茄子の四川風炒め

材 料	作 り 方
茄子 400g	1. 茄子は、ヘタを取り、皮をむいて水にさらす。
豚挽肉 100g	2. 葱、生姜、にんにくのみじん切り、豆板醤を合わせておく。(A)
A { 豆板醤 1t 葱 40g 生姜 10g にんにく 10g	3. (B)の調味料を合わせておく。(B)
	4. 水溶き片栗粉を用意する。(C)
	5. 茄子の水気をふき取り、たてに2つに切り、皮をむいた側 に斜め格子の包丁目を入れる。
	6. 揚げ油を熱し(180°~190°c)茄子を揚げ、盛りつけ皿 に並べる。
B { 鶏ガラスープ 1c 塩 1/4t 醬油 1 1/2T 砂糖 2t 酒 1T こしょう 少々	7. 中華鍋に油1Tを残し豚挽肉を炒める。
	8. (A)を入れ、炒める。
	9. (B)を入れ、こしょうをふる。
	10. 煮たったら(C)を、とうみをつける。
C { 片栗粉 1T 水 2T 酢 2/3t	11. 仕上げに酢を加え、手早く混ぜ、茄子の上にかける。

## 麻婆豆腐

材 料	作 り 方
木綿豆腐 1丁 (400g)	1. 豆腐は、1.5cm角に切り、煮る直前にお湯につけて、 あたため、水気を切る。(煮れば引き、柔らかく仕上がる)
豚挽肉 120g	2. にんにくはみじん切り、葱もみじん切りにする。
長葱 40g	3. (A)、(B)、(C)をそれぞれ、別の器に合わせておく。
A { 甜面醤 2t しょうゆ 1 1/2t 砂糖 2t弱 酒 2t	4. 中華鍋に油1T強、にんにくを入れ、さっと炒める。
	5. 挽肉を炒める。
	6. (A)を入れる。手早くほぐし、中火で煮つめる。
	7. 豆板醤、(B)、豆腐を入れ、強火にして、 鍋の中をあまり、混ぜないようにして、鍋を ゆすりながら軽く煮る。
にんにく 10g	8. 葱を加え、(C)を鍋をゆすりながら加え、 ひと煮たちさせる。
豆板醤 3/4t	
B { 鶏ガラスープ 2/3c 酒 1T しょうゆ 1 1/2T	
	C { 片栗粉 1T 水 1 1/2T

※麻は「あはた」 婆は「妻」の意味





マーラーカオ (蒸しカステラ)



たことじゃがいものアンチョビ風味



## マーラーカオ (蒸しカステラ)

材 料	作 り 方
21cm丸型 か パウンド型 (約2個分)	1. 型に紙を敷いておく。
卵 (L) 4個	2. ボールに全卵4個、卵黄1個を入れ、 三温糖を2~3回に分けて加え、 泡立器でよく混ぜる。
卵黄 1個	
三温糖 300~250g	
薄力粉 200g	2. 粉をふるい入れてまぜ、エバミルクを加えて、 50回くらい力を入れて練る。
エバミルク 50cc	
サラダ油 130cc	3. ラップをかいて、5~6時間室温で休ませる。
(A) 重曹 1t	4. サラダ油、しょうゆ、(A)を加えてまぜる。
ベーキングパウダー 1t	5. ぬれ布巾を敷いた蒸し器に、種を 流し入れた型を置き、強火で40分蒸す。
水 1T	
しょうゆ 1t	

## たこことじゃがいものアンチョビ風味

材 料	作 り 方
ゆでたこ 160g	1. たこは、食べやすい大きさに切る。
じゃがいも 3個	2. じゃがいもは、たて半分に切り、7mm厚さに切り ゆでる。
にんにく 1片	3. にんにくは、ホイルに包み、グリルで5~6分焼き つぶす。
アンチョビ (フィレ) 3枚	4. アンチョビは、刻む。
パセリ	5. フライパンにオイルを熱し、にんにく、アンチョビを 入れる。
オリーブオイル 2T~3T	6. じゃがいもを広げて焼く。
(B) バルサミコ酢 少々	7. たこを加える。
しょうゆ 少々	8. (A)を入れ、からめる。
塩	9. パセリのみじん切りをふりかける。
こしょう	





桃のムース



# 桃のムース

材 料	作 り 方
A (ゼラチン 1T 水 50cc)	1. A. B. それぞれのゼラチンを水でふやかしておく。
桃のピューレ 200g (桃の缶詰)	2. 桃(缶詰のもの)をミキサーやスピードカッターでピューレにする。
生クリーム 100cc	3. ②に①のふやかしたゼラチンを溶かして加え。 (レンジで20~30秒加熱)
コアントロー (キルシュワッサ) 2t	コアントローを加えませる。
(卵白 70g (2個))	4. 生クリームを7分立てにして加える。
(砂糖 40g)	5. 卵白を泡立て、砂糖を加えメレンゲを作る。(9分立て)
B (ゼラチン 1t 水 1T)	6. ④にメレンゲを加えませ、型に流し入れ、上に桃を飾り、冷蔵庫で冷やす。 <small>殺菌の場合、卵白と砂糖を合わせて湯せしに泡立てる。指で熱を感じたら湯からはずす(5分~7分)</small>
C (砂糖 20g 水 50cc 白ワイン 50cc)	7. ③を鍋であたため⑤のゼラチンをとろろかえる。
水につけて冷やしてから⑥のムースの上にかける。	8. 冷蔵庫で冷やす。
8. 冷蔵庫で冷やす。	8. 冷蔵庫で冷やす。
・ スポンジ台を敷く場合、21cmで作る。	
・ カップの場合 9~10個/分	
21cm スポンジケーキ	<天板に生地を流して焼く場合>
{ 粉 120g 砂糖 140g 卵 4個 溶かバター 20g バニラオイル 牛乳 1T	{ 卵 2個 砂糖 60g (天板が32cmより) 小麦粉 60g (小2~場合) 水 2t 溶かバター 20g
(焼きあがったスポンジを3枚に切る。)	



