

食譜

炊飯 4 人份

【材料】

米:4 杯

洗好浸泡 30 分鐘後瀝乾水分。

牛蒡:1/2 根

削成竹葉狀

雞腿肉:200 公克

切成塊狀後稍微川燙

油炸豆皮:1 片

切細用熱水燙一下

乾香菇:3 朵

香菇泡水後，切掉蒂後切薄片

蒟蒻:1/2 片

切小塊

胡蘿蔔:1/2 根

切小塊

鴨兒芹(綠葉):少許

切碎

【高湯】(炊飯)

泡香菇的水:650ml

烹大師:1 小匙

味醂: 5 大匙(75ml)

薄口醬油: 5 大匙(75ml)

※1 杯米要加 (水+高湯+調味料，調合後)200cc

秋刀魚 4 人份

秋刀魚: 4 尾

蘿蔔: 1/4 根

磨泥

檸檬:1 個

輪切

鹽巴:少許

日本酒:少許