



# お家(UCHI)de かまぼこクッキング No.5

—ATAMI 山田屋♪お魚のすり身料理—



## Kamaboko★Fishcake

熱海っぼい遊び心のかまぼこ屋  
熱海唯一、残るかまぼこ工房。湯の街に光る職人の技

### 《今日のお題》茶 飯 と 茶 碗 む し

#### 茶 飯 (醤油味)

《材料》 2合分

米	2合
醤油	小さじ 1
酒	小さじ 1
かつおだし	小さじ 1
水	適量

#### 茶 飯《作り方》 ~おでんのお供~

- ① お米を洗っておく。
  - ② お米をお釜に入れる。
  - ③ 醤油・お酒を入れる。
  - ④ お釜のメモリを確認して規定量の水を入れる。
  - ⑤ あとは炊飯器におまかせ♪
- ※出し汁を使えばもっと美味！！

#### 茶 碗 む し

《材料》

卵	2個
(A)お湯	400cc
(A)だしの素	小さじ 1
(A)醤油	小さじ 0.5
(A)塩	小さじ 0.5
(A)みりん	小さじ 1
好きな具材	

#### 茶 碗 む し《作り方》 今回はリッチに京都産湯葉を入れます(笑)

- ① (A)を全て合わせておく
- ② ボウルに卵を溶き、①を少しずつ加え混ぜ合わせる。
- ③ 茶碗むし用の器にお好きな具材を入れる♪
- ④ 卵液をこしながら、器に流し込む
- ⑤ ④を蒸す ※固めが好きならば卵を1個プラス



- ※レンジの茶碗むし機能編 レンジの規定に沿って蒸す
- ※フライパン編 器にアルミホイルをかぶりフライパンに水を入れ、器を入れて蓋をして10~15分蒸す
- ※レンジ弱編 器をそのままレンジに並べ200Wで20分加熱



【お魚のすり身の店 山田屋】熱海市味見町10-1 Tel: 0557-82-3170

