2015年10月24日

多摩クリニック調理実習

クリスマス料理＆おせち料理

MiyaGen
食べる喜びを大切に

クリスマス料理

- 鮭のムニエル　付）野菜のグリル各種
- 白身魚と季節野菜のテリーヌ　宝石箱仕立
- チキンのテリーヌ　デミグラデスソース
- リンゴのコンポート（2色）

※使用食材
鮭、ほうれん草、大根、玉ねぎ、アスパラ、人参、パプリカ、チキン、トマト、南瓜、ベビーリーフ、デミグラデスソース缶他調味料一式【実習はチキンテリーヌ予定】

クリスマス料理

おせち料理

- 炊き合わせ（お煮しめ）大根、人参、シメジ、鶏肉、青味、
- きんぴらごぼう（たたきごぼう）
- 卵焼き、黒豆、きんとん、2色蒲鉾（染色）
- 紅白なます、魚（鮭、鰤）
- 雑煮（角もち入り）宮源の粥使用

※実習

鮭、卵焼き、ごぼう、等を予定中。宮源の粥を使用した餅も実習予定。

おせち料理