

横浜家庭料理レッスン

★基本の12回 これだけは覚えて欲しい基本の和洋中料理

4月 肉じゃが、さらし玉葱の二杯酢、かき玉汁、胡麻和え

5月 ハンバーグ、バーニャカウダ、スープミルファンティ
ポテトサラダ

6月 巻き寿司、焼き茄子の赤だし、新生姜甘酢漬、
かぼちゃの飾り切り煮

7月 オムライス、ヴィソワーズ、ラタトゥイユ、パンケーキ

8月 蒸し茄子、回鍋肉、鶏の唐揚げ、
ほうれん草とトマトの炒め物

9月 かやくご飯、高野豆腐の含め煮、豚肉生姜焼き、
菊花豆腐吸い物

10月 スパゲッテイトマトソース、チキンフライタルタル
ミネストローネ、コンポート

11月 ハヤシライス、ピクルス、ワールドフサラダ、ドーナツ

12月 おせち料理

1月 茶碗蒸し、魚の味噌漬け、貝割れ酢の物、里芋の煮物

2月 魚の煮付け、分葱のぬた、切り干し大根、
菊花豆腐の吸い物又は若ごぼうの煮物

3月 バンバンチー、芙蓉蟹、豚バラ大根、肉まん