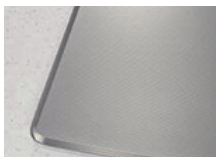


NEW

ザ・ココットでつくる最高に「おいしい」まいにち。



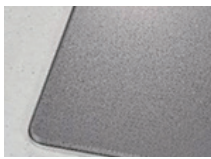
●ガラストップ
カラーバリエーション
を3色追加



〈プラチナミラー〉



〈スパークリングカッパー〉



〈ツイードシルバー〉

Rinnai 新「DELICIA」8月1日発売

リンナイ株式会社は、ビルトインコンロのフラッグシップモデル「DELICIA(以下デリシア)」の3V乾電池タイプをフルモデルチェンジし、8月1日に発売。今回の新「デリシア」では、ご好評をいただいているシンプルモダンなデザインや高度な調理機能をさらに進化。また、新「デリシア」のコンロ部とグリル部の両方で使える「ザ・ココット」を開発し、無水調理などの豊富なレシピを「デリシアアプリ」からコンロに送信することで簡単にオート調理ができます。

- 多彩な調理を可能にする「ザ・ココット」
- 「デリシアアプリ」で専用レシピを配信
- シンプルモダンな美しさの外観デザイン
- 火加減の視認性に優れたコンロ火カインジケータ―天面表示
- 視認性と操作性に優れた2種類のカンガルー操作部→



住まいを快適にする話題の新商品マガジン

“ナウ・ユウ・ノウ”

Now
U
know

〈Vol.153〉2019年8月1日発行



8

2019 August

Su	Mo	Tu	We	Th	Fr	Sa
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31



Makoの
今月のごちそうさま
レシピ 第153回

よだれ鶏(四川料理)

思い出だけでよだれが…という訳でこの名がついたと言われるほど美味しいと評判の「よだれ鶏」。今回は胸肉の熱の入れ方をギリギリにし、しっとり柔らかく!そしてこの痺れるタレにこだわって作ってみましょう!!このタレは豚しゃぶや冷やし中華などにも活躍できます。一度に沢山作ってストックしておけば、暑い夏の日々の料理の幅も広がりますね~!!

■材料 (6人分)

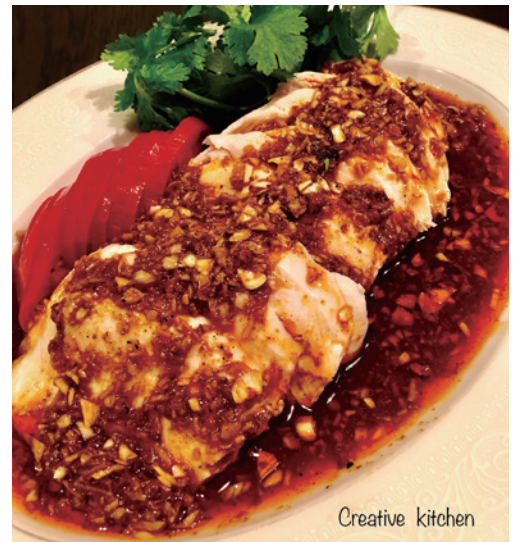
鶏胸肉(300~350g).....2枚
紹興酒.....大さじ1
鶏ガラスープの素.....大さじ1
ネギ.....青いところ
生姜.....薄切り4枚
香菜または万能ネギ.....適宜

■作り方

- ①あらかじめ鶏胸肉は完全に常温に戻しておく。
↑★ここが絶対ポイント!!
- ②鍋に水を1,200ml用意し、紹興酒・ネギの青いところ1本分・生姜付き薄切り3~4枚を加え沸騰させる。
- ③鶏胸肉を沈め蓋をし火を止め、約40分そのまま放置して自然に温度を下げる。
- ④人肌または完全に冷たく冷やし、薄切りにして並べ、タレをかけて青みを添える。

〈よだれ鶏のタレ〉

ゆで汁.....大さじ3
砂糖.....大さじ1
醤油.....大さじ3
黒酢.....大さじ2
花椒.....小さじ2
ラー油(S&Bを1本).....大さじ2
ごま油.....大さじ1
白い長ネギみじん.....10cm分
にんにくみじん.....2かけ分
皮付き生姜みじん.....20g分



Creative kitchen

Mako 料理研究家◆2005年NHK「第15回きょうの料理大賞」でグランプリを受賞。その後開いた料理教室『Creative kitchen』も大盛況。NHK「きょうの料理」「あさいち」の料理コーナーで講師を務める。現在はテレビや雑誌を通じ沢山のレシピを伝えている。また、4人(既に全員成人して社会人)の子育て経験の中で培ったバフフルな肉料理は、特につくりやすくおいしいと評判。豪快ながらも繊細な盛りつけやコーディネート術のセンスにも定評がある。おあらかで明るい人柄が人気。著書に『禁断のレシピ』(NHK出版)『大皿料理でおもてなし上手』(世界文化社)『スタミナおかず』(主婦の友社)『ひとりでお弁当を作ろう』(共同通信社)等がある。

スマホで
ソーゴーへ

