

キッコーマン K C C 食文化と料理の講習会

【第1回】 高橋拓児先生が伝える〈和食の魅力〉

〈YouTubeライブ配信&ホール観覧〉

小かぶらのまるごと鹿の子焼き

埋み豆腐 2024

2024.1.27
講師：高橋 拓児 先生（「木乃婦」三代目）

小かぶらのまるごと鹿の子焼き

材料：4人分

| | |
|------------------------------|----------|
| 小かぶ（葉つき） | 小4個 |
| 塩 | 大さじ1 |
| 粉糖 | 大さじ2 |
| だし | 400ml |
| キッコーマン いつでも新鮮 しぼりたてうすくち生しょうゆ | 大さじ1と1/2 |
| マンジョウ 国産米こだわり仕込み 料理の清酒 | 大さじ1 |
| 水溶き片栗粉 | 適量 |

<作り方>

- (1)かぶの茎と葉と根は切り落とし、よく水洗いする。
- (2)(1)のかぶの皮を筋の深さまで、全面に細かく鹿の子に切り込みを入れる。粉糖をかぶの表面にまんべんなくふりかけ、切り込みの中まで入り込むようにまぶす。
- (3)オーブンは200℃に予熱する。(2)のかぶをアルミホイルに包み、オーブンに入れて30～40分焼く。途中上下返す。
- (4)かぶの茎と葉は粗みじん切りにし、塩を加えて軽くもんでしばらくおく。水で洗い軽く塩分を落としてから、ザルにあげて水気を切る。
- (5)だしを火にかけ、うすくちしょうゆ、酒を加え、ひと煮立ちしたら水溶き片栗粉でとろみをつけ、(4)を加える。
- (6)(3)のかぶを器に盛り、(5)のあんをかける。

埋み豆腐 2024

材料：4人分

| | |
|--------------|-------------|
| 絹ごし豆腐 | 1丁 (300g) |
| だし (かつお節と昆布) | 500ml |
| 白みそ | 125g |
| 温かいご飯 | 330g (米1合分) |
| しゃぶ餅 | 4枚 |
| ふきのとう | 4個 |

| | | |
|---|------------------------|------|
| A | 赤みそ | 50g |
| | 卵 | 1個 |
| | マンジョウ 米麴こだわり仕込み 本みりん | 15ml |
| | 砂糖 | 5g |
| | マンジョウ 国産米こだわり仕込み 料理の清酒 | 80ml |

<作り方>

- (1) 鍋にだしと白みそを入れて混ぜ合わせ、火にかけて温める。
- (2) ボウルに、Aの材料を入れてしっかり混ぜ合わせ鍋に移し、弱火にかけゆっくり練る。
- (3) ふきのとうは軸を揃えて半分に切り、熱湯でさっと湯がいて冷水に取る。水気を切って細かく刻み、(2)の中へ入れて混ぜ合わせる。
- (4) 1/4等分にした豆腐を熱湯で温める。
- (5) お椀を温めて(4)の豆腐を入れ、しゃぶ餅をサッと湯にくぐらせて豆腐にかぶせて、温かいご飯を上盛りつけ、温めた(1)を周りから流し入れ、(3)のふきのとうのみそを添える。



〒600-8445
 京都府京都市下京区新町通 仏光寺下ル岩戸山町416
 050-5493-6462

<営業時間>

昼の部 12:00~15:00 (L.O.13:30)
 夜の部 18:00~21:30 (L.O.19:30)

定休日：水曜日



京料理 木乃婦
 日本料理店・非公式ページ

ホーム 基本データ 写真 レビュー

すべての写真

