



竹鶏かわら版

11月号

10月号からの第二弾として白石近辺のお食事処としてご紹介いたします。何処も美味しいと評判のお店ばかりなので、是非言ってみてください。

竹鶏アイスクリームをつくってみましたか？
我が家では、とても好評でいつの間にか作り置きしておいた”冷凍庫の竹鶏アイスが消えています。今度は、オムライスかしら？

東天閣 25-1109



かに玉・オムレツが、お薦めです。

パレスリゾート白石蔵王 25-3111



マリアージュは、オムレツ！
この花は、天ぶら！
權 何処も、美味しいわよー！

長寿庵 26-3858



びっくり！穴子丼 天ぶらそば！どれも美味しく いつも満員よ！

鬼平ラーメン 0224-52-9604



チャンポンラーメンが、お薦め！

たいめいけん 《看板料理のレシピ》 竹鶏オムライスの 作り方

【材料】 4人分

- 竹鶏物語卵 : 1 2個
- ご飯 : 4 膳分
- 玉ねぎ (みじん切り) : 2分の1 個分
- ハム (みじん切り) : 4 枚分
- トマトケチャップ : 大さじ4
- 白ワイン (または清酒) : 大さじ1~2
- バター : 大さじ4

●ハムライスを作ります

- ①フライパンにバターを溶かし、玉ねぎ・ハムを炒める。
- ②玉ねぎが透き通ってきたら、トマトケチャップを加えからめるように炒める。
- ③ご飯を加える
- ④白ワインを振り入れる
- ⑤木べらでご飯を混ぜ炒める
- ⑥ご飯がバラバラになったら、ボールにあける

●卵を焼きます

- ①ボールに卵3個を割り入れ箸で10回位軽く混ぜる
- ②フライパンにバター大さじ1を入れ、中火よりやや強めの火で溶かしボールの卵をフライパンに入れる
- ③フライパンをゆり動かしながら、箸で勢よく卵をかき混ぜる
- ④卵の下の方が薄く固まり、上の方が半熟の状態になったら火をとめる

●オムライスに仕上げる

- ①ハムライスの1/4量を真ん中にまとめるようにしてのせる
- ②左手で柄を持ち上げてフライパンを45度くらいの傾斜にし、右手の箸で手前の卵をハムライスに包み込むようにおりこみながら、フライパンの向こう側に送る
- ③フライパンの柄をしっかりと握り、柄の下から1/3位のところを右手でトントンたたいて回転させていきます