

2025年

2025年2月12日開催

第1回 山形ガス料理教室



【講師】彩花亭時代屋 鈴木信也先生

パヴァドゥショコラ（石畳にみせた生チョコ）

材料

クーベルチュール 400g
スイート

生クリーム 400g
(乳脂肪分40~45%)

グランマルニエ 36g
(オレンジリキュール)

ココアパウダー 適量

手順

- ① クーベルチュールを湯煎で溶かす。
- ② 生クリームにグランマルニエを入れ、火にかけ沸かす。
- ③ ①のクーベルチュールに②の生クリームを入れ、ホイッパーで攪拌する。
- ④ バットにラップを敷き、高さ1cmになるように流し込む。
- ⑤ 冷蔵庫で冷やし固める。
- ⑥ 固まったらカットし、ココアパウダーをまぶす。仕上げでパウダーをかける。

スープミネスト

材料（4人分）

ベーコン 100g

玉ねぎ 1/4個

人参 1/3本

キャベツ 50g

鶏もも肉 100g

ニンニク 1片

ローリエ 1枚

水 500cc

オリーブオイル 適量

エキストラバージンオイル 適量

塩 適量

ブラックペッパー 適量

- ① ベーコン、玉ねぎ、人参、キャベツ、鶏肉を1cm角に切る。
- ② オリーブオイルを適量入れ、微塵切りにしたニンニクを中火で炒めて香りをだす。
- ③ ②のニンニクを炒めた鍋でベーコンと鶏肉を炒める。玉ねぎ、人参、ローリエを入れ炒め、水を入れ煮込む。
- ④ 灰汁をとり、塩とブラックペッパーで味を調える。キャベツを入れ、仕上げにエキストラバージンオイルを入れる。

プレーンオムレットとチキンライス



材料（4人分）

| | | | | | | |
|---|--------|-------|-------|-----|-------|------|
| | 米 | 3合 | 中濃ソース | 20g | 赤ワイン | 20g |
| A | 玉ねぎ | 1/4玉 | ニンニク | 1片 | 鶏もも肉 | 150g |
| | ケチャップ | 120g | | | | |
| B | 卵 | 8玉 | バター | 40g | | |
| | 赤ワイン | 200cc | 中濃ソース | 15g | ケチャップ | 80g |
| C | グラニュー糖 | 50g | バター | 25g | ローリエ | 1枚 |
| | 味を調える分 | 30g | | | | |

手順

- ① 米を研いで10分給水させる。
- ② 玉ねぎをコンカッセ（賽の目切り）し、鶏肉を1口サイズに切り、ニンニクを微塵切りにする。
- ③ 中濃ソース、赤ワイン、ケチャップを合わせる。
- ④ ①の米、②の玉ねぎと鶏肉とニンニク、③の調味料を合わせて炊く。

オムレット作成は実演にて

- ① 鍋にグラニュー糖50gを入れ、キャラメルソースを作る
- ② ①のキャラメルソースに赤ワインを入れ、液体が1/3になるまで煮詰める。煮詰まったらローリエを入れる。
- ③ ②の鍋に中濃ソースとケチャップを入れる。
- ④ グラニュー糖で味を調べ、バターを入れる。



ポイント

自動炊飯機能は簡単においしい炊きたてのご飯が炊けます！

ガスコンロの自動炊飯機能を使えば、「炊飯ボタン」を押すだけ。あとはガスコンロが自動で温度調整し火加減から消火まで調整します。

炊飯ボタン

* 炊飯ボタンはガスコンロの機種によって若干異なります。