

【ビールのつまみワインの^{さかな}肴】目次

序文

つくる前に

材料別 by ingredients

野菜とキノコ・豆 Vegetables & Mushrooms/Beans

《野菜》

モヤシ

もやしの葱油がけ

もやしのそぼろお浸し

キュウリ

浅漬け胡瓜とメンマの和えもの

ナス

秋茄子のマリネ生ハム巻

冷やし茄子の麦飯あんかけ

ピーマン、パプリカ

色々パプリカのペンネグラタン

色々パプリカの胡麻汚し

ネギ

新玉葱のひとくちさつま揚げ

下仁田葱のモツ煮込み

ニンニク

粒ニンニクの南蛮漬け

白菜

やわらか白菜のポッサム風

白菜サラダ 粒梅ドレッシング

ウインナーの白菜巻 酢入り煮
とろとろ白菜のグラタン

豆苗

ミニ豆苗の熱々スープがけ

ホワイトアスパラガス

ホワイトアスパラガスと青菜のクリーム煮

キャベツ

シェルパスタ入りロールキャベツ
カレー風味のゆでキャベツ
鶏肉と春キャベツのミルフィーユ仕立て

大根

冬大根の揚げポレンタ
紅芯大根と帆立貝の変わりカルパッチョ

カブ

天蕪と鶏肉のカレー煮
蕪のサラダ 極甘トマトがけ
ふろ吹き蕪の胡麻味噌ずい

タケノコ

筍のマリネ ドライトマト風味
新筍の塩辛焼き

ジャガイモ

ゆでじゃがのグアカモレディップ
ゆでじゃがの塩辛キムチがけ
じゃが芋の味噌グラタン
ベーコンポテト入り点心風パスタ
フライドポテトのチリソース
マッシュポテトのエンチラーダ
帆立貝とジャガイモのガレット

里イモ

里芋のあられ揚げ

エビイモ

海老芋の肉田楽

サンゴ礁花野菜

珊瑚礁花のプロシュート巻

カボチャ

かぼちゃチーズのテリーヌ

ゴーヤ

パスタ入りゴーヤチャンプル

ゴーヤと揚げのナムル

苦味野菜のおつまみ麻婆

冬瓜

韓流揚げ冬瓜

サラダ菜

耳たぶパスタの胡麻和え

トウモロコシ

揚げコーン黄身醤油

クレソン

油揚げとクレソンのおつまみサラダ

水菜

ピートロと水菜の辛味噌手巻

ツルムラサキ

つるむらさきの生卵和え

油菜心

油菜心の白炒め

スプラウト

スプラウトの水晶巻 梅ソース

春菊

春菊のコールスロー

カキ菜

かき菜のレーズンマリネ

ハウレン草

ハウレン草とチーズの和風サラダ

セロリ

春セロリとミミガーのサムジャンがらみ

フキ

落とゆでベーコンの香り煮

いろいろ

ヤーコンと甘海老のサラダ

レッドベジタブルLA風

味噌だれフォンデュ

小かぶ入りカボナータ

ゆで野菜の冷しゃぶ

夏野菜の和風ジュレ

ごぼうと大豆のトロみ煮

夏野菜とタコのジェノベーゼ

オクラ入り夏野菜のラタトゥイユ

蛸と花野菜のグリル

明太子バインセオの萰サラダのせ

《キノコ》

シイタケ

シイタケリゾットのコロッケ

シメジ

しめじ入り変わり卵豆腐

なめこ

なめこと鶏ささ身の煮凝り

なめこおろしの冷製カップリーニ

マッシュルーム

マッシュ、ベーコンの串揚げ

ヒラ茸

ひら茸と生ハムのマヨ炒め

キノコ

きのことそばのトマトソース和え

いろいろ

里芋ときのこの和風マリネ

きのこ詰めおつまみカツレツ

《豆》

グリーンピース

春のグリーンマリネ

そら豆

そら豆の昆布醤油焼き

浸し豆

浸し豆の明太子和え

卵と加工食品 Egg & Processed food

《卵》

卵

金紙卵の巻サラダ
季節野菜の玉締め
フルーツトマトと豆腐の卵炒め
アスパラの絹玉和え
だし巻卵の菜の花あんかけ
カボチャ入りおつまみ卵焼き
冬瓜の豚背脂チャンプルー
夏のだし巻卵

《加工食品》

わかめ

わかめと糸こんの冷麺風

魚缶

サバ缶のブルーチーズ焼き
ツナのリエット
オイルサーディンのブルゴーニュ風
オイルサーデンと松の実のサラダ

スパム

スパムの重ね焼き

コンビーフ

コンビーフ入りジャガイモのジョン

豆腐

椎茸たっぷりの肉味噌がけふわふわ豆腐
肉味噌豆腐

かまぼこ

蒲鉾のペペロンチーノ

白菜漬け

白菜漬けでくるんだ海老の天麩羅

白菜漬けとじゃこの酢の物

がんも

がんものサクサク揚げ出し

油揚げ

水菜の^{しのだ}信太おひたし

おから

おからつくね

いぶりがっこ

ぼりぼり辛味大根 茶そば添え

チーズ

揚げチーズの柚子ポン酢

モッツアレッタフリット 冬のトマトペースト和え

アスパラのモッツアレッタ巻

魚介 Fish

《イカ、エビ、タコ》

イカ

やりいかの冷麺風

ゆでキャベツとスルメイカのディルマヨネーズ

小やりいかのエリンギ詰め

変わりいかそうめん

スルメイカのハーブ炒め

いかすり身のタキーツ アジアンソース

エビ

海老のココナッツフライ グリーンカレーソース

点心風胡麻タコス

小海老フライのゴルゴンゾーラ 蜂蜜ソース

天使の海老のカルパッチョ
マレーシア風（海老の胡椒炒め）

タコ

たこのとろろ玉
いもたこなんきん

いろいろ

魚介の天麩羅 カクテキソース
シーフード入りタラモ冷菜風
中華麺のガレット
ベトナム風シーフードサラダ

《貝類ほか》

ホタテ

帆立と野菜の半割レタスポット詰め

カキ

牡蠣の白装揚げ 韓味噌がけ
牡蠣のニンニク味噌煮込み
牡蠣の丸ごと揚げ餃子

ウニ

ウニのせガーリックトースト

アサリ

アサリとフルーツマトのロゼソテー

つぶ貝

小海老とつぶ貝のセビーチェ

ウナギ

鰻の唐揚げ 西洋野菜添え
白焼鰻とブロッコリーのマリネ

アナゴ

あなザクとろろ

数の子

数の子の新わかめ巻

《白身魚》

タラ

鱈と大根の南蛮漬け

鱈のディープフライ 柚子ソース

鱈のイカ墨ソテー

カレイ

鰈とエリンギのさくさくトルティーヤ

タイ

ひめこ鯛の辛味アクアパッツァ

鯛とカラフル野菜のラウラウ

小鯛の岩塩包み焼き

カルパッチョのサルサかけ

タチウオ

うず巻風太刀魚の冷製

キンメダイ

魚蓮根蒸し

白身魚とアボカドの甘辛味噌ソース

シラウオ

菜の花と白魚の柳川風

白魚の更紗揚げ

シシャモ

シシャモのハーブサラダ

サヨリ

サヨリの衣焼き 春のほうれん草マリネ添え

銀ムツ

鮮魚のグリル、グリーンカレーソース

カマス

ミズカマスのピカタ トマトソース

キンキ

豆キンキのゲンコツ揚げ

ホッケ

焼ほっけと水菜のサラダ

カイワリ

カイワリの重ね蒸し

アンコウ

あんこうの黒酢ソース

すり身

マレー風魚煎餅

《青魚》

マグロ

パルタレイナ

ハウイアンポテチポキ

まぐろピーマンの胡麻醤油

カツオ

もどり鰹のマリネ

秋野菜のピクルス和え

サンマ

秋刀魚の^{たきび}焚火焼き

サバ

雑煮大根と塩鯖のスープ煮

アジ

豆鮭の焼浸し

ブリ

鰯の唐揚げ 油淋ソース

イワシ

うるめイワシのマリネ

香草バター包み

鰯団子の巣ごもり焼き

鰯の中国酒蒸し

《サケほか》

サケ

秋鮭の中華風カルトッチョ

鮭と秋野菜のおぼろ昆布煮

ごぼうとサーモンの八幡巻

薄切りサーモンマリネの卵黄ソース

いろいろ

オードブルパンケーキ

肉 Meat

《鶏肉》

モモ肉

地鶏と長葱のスパイシーソテー

鶏肉玄米の幽庵蒸し

鶏モモ肉と舞茸の黒酢がらめ

チキンのピーナッツ揚げ 巨峰酢添え

串鶏南蛮 タルタルソース

ムネ肉

ホワイトチキンのツナモルネイソース

ササミ

鶏ささ身のそばがき風

鶏ささ身の春菊衣揚げ

鶏ささ身の味噌漬けカルパッチョ

手羽先

春大根のカレー煮

レバー

鶏肉のコンフィ シーザーサラダ風

ハツ

鶏ハツの香り揚げ

《鴨肉》

ムネ肉

合鴨の和風ファルシ

冬野菜の鴨葱あんかけ

《豚肉》

ロース肉

ボイルドポークのトスターダス

韓国風ポークピカタ

肩ロース肉

豚肉サラダ バルサミコ酢風味

カボチャとイペリコ豚重ね串焼き

ロース肉スライス

ポークとゴーヤのピカタ

ポークソテーのトマトソース 温泉卵のせ

豚の葱衣焼き お好み焼き風

ロース肉小間切れ肉

かんたんサルティンボッカ

バラ肉スライス

冬葱の豚バラ巻

豚トロ肉

炙り焼豚の夏野菜添え

《牛肉》

ロース肉スライス

ボイルドビーフの海苔巻

湯引き牛肉のやムウンセン

すきやきロール

バラ肉

ブロック牛肉の柔らか煮

バラ肉スライス

三枚肉とルーコラのサラダ

モモ肉

牛赤身肉とセロリのコンビ

赤身肉

おつまみビフカツ

赤身肉スライス

牛赤身の手毬蒸し

細切り肉

細切り牛肉のとうもろこしペースト和え

リブローズ肉

オージービーフのステーキサラダ シーザー風

肩ロース肉

新じゃがいもと牛肩ロースのビール煮込み

挽肉

牛肉の焼コロッケ

モツ

モツ焼きディアブロ（悪魔）風

ゆでモツのフリッタータ

牛モツのトマトハーブ煮

ハツ

上ミノとセロリのイタリアンマリネ

ハラミ

牛ハラミの竜田揚げ はりはり風

スジ

牛スジの味噌煮込み 春かぶ釜

《ラム肉》

フィレ肉

フィレのベーコン巻 バルサミコ酢ソース

フィレスライスの土佐風温たたき

ロース肉スライス

ジンギスカン風ラムのプルコギ

肩ロース肉

シシカバブ風ラムつくね

肩ロースの韓国風味味噌煮込み

ミニスペアリブ

ミニスペアリブの唐揚げ ケイジャン風味

バラ肉

バラ肉のエリンギ巻 オレンジソース

テnderロイン

オージーラムのスプリングロール

ロース肉

ラムと冬大根の魚醤煮

《そのほか》

いろいろ

味噌だれ串焼き

合挽肉

リガトーニの肉詰め胡椒焼き

手毬メンチボール

ひと口パイフローター

調理法別 by Recipes

アミューズ、フィンガーフードと変わりおでんだネ

Appetizer/Finger food & “Oden” Variations

《アミューズ、フィンガーフード》

豆腐

笹巻豆腐

チョリソー

チョリソーの辛味パイ

ジャガイモ

新じゃがミニグラタン

キャベツ

生キャベツのXO醤ディップ

エビ

海老天生春巻
串サラダの2色ドレッシング
万願寺唐辛子の生ハム巻
モロッコいんげんの重ね揚げ

魚介いろいろ

海の3色クロスティーニ

ジャガイモ

肉じゃが揚げ餃子

長イモ

長芋のカナッペ

卵

卵豆腐のカニ味噌がけ

ホタテ、ササミ

帆立とささ身の手毬タルタル

エノキ茸

えのき茸の佃煮和え

アサリ

あさりとわけぎのエスニック風ぬた和え

チーズ

パルメザンのおこげ

オリーブ

ガエータオリーブと秋茄子のアンティパスト

里イモ

里芋の生ハム包み 懐石風ピンチョス

菜の花

菜の花のブルスケッタ

《変わりおでんだネ》

おでんだし A (薄口醤油味)

おでんだし B (濃口醤油味)

エノキ茸

えのきのわかめ巻

湯葉

湯葉包みの煮奴

ブロッコリー

ブロッコリーさつま

ニラ、肩ロース肉

ニラのぐりぐり串

ジャガイモ

もちもちおじゃがのニョッキ

ブリ

ぶりの大根巻

チーズ

ジェノバ風味の西洋餃子

飯、麺とデザート Rice/Noodles & Desserts

《飯、麺》

ジャコ

じゃこ入り五目とろろ

サケ

サーモンの冷製クリームパスタ

鴨ムネ肉

柚子風味の鴨葱蕎麦がき

チーズ

クリームチーズとおかかのもんじゃ

カラスミ

カラスミ入り新海苔雑炊

魚介いろいろ

海草と旬新鮮の手こね寿司

ホタテ

焼帆立のミニ釜飯 バター風味

ハマグリ

蛤のあんかけ炒^{チャーメン}麺

ゴソ

ゴソの酒肴風リゾット

カニ

タラバのカニ焼おにぎり

ナムル

サンチュ味噌の焼おにきり茶漬け

《デザート》

スイカ

すいかのソルベ

こしあん

桜のムース こしあんソース

干しイモ

干し芋煮とアイスクリームの濃い茶がけ

クリ

渋皮栗の和風モンブラン

基本のパーツのつくり方

そのほかの合わせ調味料