

MEN' S ホームクッキング ビギナーでも、この一冊でおうちレストラン

本書で使用したおもな調理器具

おもなハーブとスパイス

プロはこうしてる 基本の香味野菜の切り方

おいしさのためのヒント

Chapter. 1 我が家の肉料理をきわめる!

チリコンカルネ

ハンバーグ

鶏の唐揚げ

チキンのバルサミコ照り焼き

ポークピカタ

焼き豚

厚切りステーキ

牛肉のラグーソース (スパゲッティ・ボロネーゼ)

パプリカの肉詰め

餃子

Chapter. 2 魚介料理、レストランに負けません

クラムチャウダー

白身魚のムニエル 焦がしバターのソース

タラとじゃがいものサフラン風味

メカジキのプチトマトソース

ミックスグラタン

サーモンのソテー ざくざくタルタルソース

アクアパッツァ

Chapter. 3 野菜と卵、いつもの味をもっとおいしく

ミネストローネ

ポテトサラダ

キャロットラペ

マンハッタンコールスロー

ラタトゥイユ

ガスパチョ

フムス

焼きなす、焼きズッキーニ、玉ねぎのサルサ

フライドポテト

ハードなポテトチップス

ジャーマンポテト

れんこんのガレット

ふんわりスクランブルエッグ

オープンオムレツ

スパニッシュオムレツ

Chapter. 4 洒落ていこう、軽食からデザートまで

ベーグル

タルトフランベ

ピザトースト

にんじんご飯

パエリア

即席ハヤシライス

ドライカレー

鶏そぼろ丼

タコス

もやしそば

焼きそば

フレンチトースト

ティラミス

パンケーキ