

クックパッド 2000人以上が大絶賛した

クックパッド 2000人以上が大絶賛した”超”人気おかしレシピ - NAVER まとめ
<http://matome.naver.jp/odai/2133279397285828301>

冷凍豆腐でなんちゃって♪から揚げ by

冷凍豆腐でなんちゃって♪から揚げ by みうぴょん [クックパッド]

簡単おいしいみんなのレシピが118万品 <http://cookpad.com/recipe/451264>

高野豆腐 de 嘘つき唐揚げ♪ ★みいの

高野豆腐 de 嘘つき唐揚げ♪ ★みいのおいしいおうち★/ウェブリブログ
http://29016071.at.webry.info/200903/article_11.html

2012年5月号：dancyu（プレ

2012年5月号：dancyu（プレジデント社）

<http://www.president.co.jp/dan/backnumber/2012/20120500/>

一度は食べたい極上の逸品と、毎日でも食べたい日常の贅沢
金持ち肉料理 VS. 庶民の肉グルメ

ステーキ

「あら皮」の特選三田牛炭焼サーロインステーキ5万2000円 VS.

「祭り屋」の特選バラ肉ステーキ190g1584円……

死ぬまでに食べてみたい最高峰

VS. 肉食満足度150%で1000円台！

焼肉

「格之進R」の熟成肉ブロック焼きコース1万円 VS.

「和牛食堂まるに」のホルモンミックス600円……

肉好きが辿り着く、究極の熟成“塊”

VS. 安くても旨いぜ。超お値打ち快進撃！

豚

「福臨門」の仔豚の丸焼き8万4000円 VS. 「秋田屋」の焼きとん一串180円

贅沢の極み、仔豚の丸焼き

VS. 庶民の串パワー！焼きとん

焼き鳥

「バードランド」の焼き鳥おまかせコース6000円～ VS. 「江戸政」の焼き鳥一人前1200円

極上フルコースは、ワインと楽しみたい

VS. 2時間で売り切れ！立ち食い焼き鳥

生姜焼き

「とんかつ割烹 かつぜん」の黒豚リブローズ生姜焼き5000円 VS.

「菱田屋」の豚肉生姜焼き650円……

一生威張れる5000円の逸品

VS. 世界に誇れる！ニッポンの一皿

ハンバーグ

「ゆたか 銀座」のハンバーグ300g 4000円 VS. 「小古食堂」のハンバーグライス1000円……

挽き肉の芸術は、ステーキの名店にあり！

VS. 真心の味わいは、路地裏にあり！

トンカツ

「ぼん多 本家」のカツレツ単品2625円 VS. 「かつれつ 四谷

たけだ」のポークカツレツ定食1000円

凛々しき佇まいは今も昔も憧れの美味

VS. これぞ定食。今日もがっつりメンが旨い！

ルーツは銀座と蒲田に。東京「唐揚げ」物語

赤井英和さんが唸った

これは世の中で一番旨い肉の食べ方だ！

小山薫堂の「肉食入魂」

“奇跡の焼肉”& “幻のハンバーグ”を求める旅へ！

文・遠藤哲夫

サラリーマンのための肉食案内

上野「肉の大山」

千円で釣りがくる“肉立ち飲み”へ突入！

ニュー新橋ビル×有楽町・交通会館

ランチの殿堂、肉料理の魔境へ潜入！

牛丼、生姜焼き、ハンバーグ、缶詰おつまみ名人と豪快肉料理の申し子が激突

一皿300円×5000円クッキング三本勝負！

女優 平田薫

肉食美女登場！

肉食女子はココへ行く！

モツ焼きでロゼワイン

シャルキュトリー

案内人・狐野扶実子

東京“モツ”ビストロ

マニアックな楽しみが盛りだくさん

ようこそ サプライズ肉料理店へ

お値打ち回転焼肉、絶品松阪牛カレーうどん……●文・柏井 壽

聖地・松阪 驚愕の牛肉料理

肉食コラム

“世界一高い”牛丼登場／ほか
食べられる国宝“マンガリッツァ”
超ド迫力！“がぶ丼”は究極の牛丼
日本の中の外国、アメリカンクラブ
イベリコ、仔豚、飛騨牛……わが家でちょっと贅沢を！
イベリコ豚セクレト ベジヨータ
仔豚の丸焼き
丸焼き用原料 スペイン産の乳飲み仔豚
飛騨牛4等級以上の超レア赤身 ヘルシーステーキ3点セット
厳選「取り寄せ」カタログ
飛騨産黒毛和牛のホルモンを食べ尽くす
教える人・西部るみ 料理家
知らなかった本物の「油淋鶏」レシピ
教える人・植松良枝 料理家
「塩麴」「甘麴」の賢い使いたおし術
教える人・赤坂みちよ 料理家
「塩レモン」は、魔法の新調味料
厳選「取り寄せ」カタログ[253]
フルーツトマト真っ盛り
ロツトマト
特選高島フルーティトマト
スイートピュア
スーパーフルーツトマトKEK
dancyu東日本応援団[11]
「食の力」
宮城「からくわ精肉店」
岩手産黒毛和牛の牛タン
宮城県仙台牛のローストビーフ
好評連載
文・福地享子
築地、旬ばなし
魚の命をいただいて商うから、供養もしっかり
シロエビ／新タマネギ
マダムと女将 [23] 文・宮下裕史
「レスプリミタニ」三谷淳子
京味ものがたり [13]
語り・西 健一郎「京味」主人
慣れた道具
自分に贈る 誕生日のケーキ [17]
「エコール・クリオロ」サントス・アントワヌ
私的読食録 [62] 文・堀江敏幸
『地上の飯 皿めぐり航海記』中村和恵著
台所の時間 [125] 文・平松洋子
一升瓶
バーテンダーは謳う [65] 文・枝川公一
BAR DORAS
中森保貴

カラッと揚がって、中の脂がじゅわ〜っとでてくる。そして冷めてもやわらか〜！ 私の理想のから揚げレシピ

材料（4人分）

鶏もも肉 700グラム

●白ワイン 大さじ2

●コンソメ顆粒 大さじ1

●オイスターソース 大さじ1

●砂糖 小さじ1

●塩 少々

●しょうが・にんにく（すりおろす） 各1片分

卵白 1個分

ゴマ油 大さじ1

片栗粉 大さじ7〜

1

鶏もも肉を一口大にカットします。
カロリーダウンさせたい方は余分な脂や皮を取ってね。
でもあった方がやっぱり美味しい！

2

鶏もも肉に●の調味料を合わせて常温で30分ほど漬け込みます。かなり暑い時は冷蔵庫で1時間。取り出してから常温に戻してね。

3

塩の代わりに醤油を小さじ2ほど足すと和風になります。
レシピに醤油入れようかすごく悩みました。そのくらい美味しいです♪

4

常温になった②に卵白を加えてよく混ぜ合わせます。ごま油も混ぜて、片栗粉を入れて軽く混ぜる。

5

二度揚げがカリカリのポイントです！

170度くらいの揚げ油でいったん表面を揚げます（何回かに分けて全部揚げてね）。

6

※）衣がだれてきたらまた片栗粉を少し足してから揚げる事をオススメします！

7

そして油を190度くらいの高温にして、先ほどのお肉を4個くらいずつ1分ほど揚げます。
多く入れるとカリカリにならないよ！

8

外カリッ中じゅわ〜のから揚げの完成です〜！

こんなから揚げが食べたかった〜！ by いづみうな [クックパッド]

簡単おいしいみんなのレシピが119万品 <http://cookpad.com/recipe/1513172>

味の型紙 | 暮らしの良品研究所 | 無

味の型紙 | 暮らしの良品研究所 | 無印良品

http://www.muji.net/lab/food/120411.html?sc_cid=em-cmr-mujinet-C120411_05

長持ち！レタスの保存 by きくばんだ

長持ち！レタスの保存 by きくばんだ [クックパッド] 簡単おいしいみんなのレシピが120万品
<http://cookpad.com/recipe/829434>

1

レタスを買ってきたら、芯の底の部分を薄くスライスします。

2

なんか、樹液みたいな白い液体が出るんです～。

3

スライスした芯の切り口に、一つまみの小麦粉を塗ります。

4

ぬりぬり～♪

樹液？と混ぜって少しペタペタします。

後は、ビニール袋に入れて野菜室で保存。

5

09/7/20ちづまめさんが1/2キャベツにも試してくれました。黒ずみがなく、キレイだそうです。
。葉物全般効果ありかも！？

【楽天市場】ハガキサイズ対応ラミネーター

【楽天市場】ハガキサイズ対応ラミネーターLTA62
ホワイト、ラミネートパウチ【アイリスオーヤマ】楽天HC【e-
netshop】【ラミネーター】【10P20Apr12】：住まいと暮らしの110番
<http://item.rakuten.co.jp/lock110/539289/>

【楽天市場】ラミネートフィルム A6ハガ

【楽天市場】ラミネートフィルム A6ハガキサイズ 100枚 100 μ : MATSUMURA文具・事務用品メーカー <http://item.rakuten.co.jp/matsumura/002-227/>

エッグベネディクト by よしねえ [ク

エッグベネディクト by よしねえ [クックパッド] 簡単おいしいみんなのレシピが120万品
<http://cookpad.com/recipe/416237>

NYでお金かけずに満足ーシェフが選ぶお手

NYでお金かけずに満足ーシェフが選ぶお手頃ダイニング - Bloomberg
<http://www.bloomberg.co.jp/news/123-M3IFQ66S972901.html>

明日のために生きたふり » Blog A

明日のために生きたふり » Blog Archive »

クックパッドで人気のレシピベスト100を有料会員にならずに知ることができるリストを作ってみた。 <http://www.gucch.net/%E3%81%9D%E3%81%AE%E4%BB%96/cookpadlis/>

日々の食事の済ませ方: ドイツ風・日本風

日々の食事の済ませ方: ドイツ風・日本風 | digi-log http://digi-log.blogspot.jp/2008/12/blog-post_16.html

超簡単全卵でカスタードクリーム by 簡

超簡単全卵でカスタードクリーム by 簡単でおいしいが好き [クックパッド]
簡単おいしいみんなのレシピが121万品 <http://cookpad.com/recipe/1793691>

フレンチトーストが好き。

フレンチトーストが好き。
とりわけ、数年前見つけたホテルオークラのレシピが良い。
当時、インクジェットプリンタで出力したレシピが
だいぶ汚れ、色あせてきたので
出力しなおそうとして調べたら、レシピが変わってた。
ホテルオークラ特製 フレンチトースト

どうなんだろう？
材料も、配合も、調理法も少しずつ違う。
一般家庭向けにアレンジしたっぽい気がするけど？

古いレシピをココに載せておこう。作り方の記述は、ちょっとアレンジ。

[フレンチトースト]

○材料 4個分

食パン 厚さ3.5cm×幅5cm×長さ10cm 4個

アパレイユ

卵 5個

砂糖 50g

牛乳 300cc

バニラエッセンス 少々

○作り方

1.アパレイユの材料を全て混ぜて裏ごしする。(滑らかにするため)

2.パンをアパレイユに漬けて1晩置く。

3.2.のパンの水分を軽く切り、
バターを溶かしたフライパンでキツネ色になるまで焼く。

4.3.の焼けた面を上にしてオーブンに入れる。
中火で約10分焼いて出来上がり。ふんわりと少し膨らんだ状態。

○供卓

メープルシロップ、バター、蜂蜜などを添えて供卓する。

○メモ

●オーブンを使わない私の焼き方

(1) フライパンで強めの火で両面を軽く焼く。

(2) そのままフライパンにふたをして、とろ火でゆっくり焼く。
(10分くらい)

●パン

・厚い方がおいしい。

・薄いパンは、漬ける時間が短くて済むというメリット有り。

・フランスパン、固くなったパンも可。

パンの中まで卵液がしみこみ、カスタード感が良い。

個人的には、フランスパンおいしかったなあ。

新しいレシピでは「食パン(耳なし)」って書いてありますが
耳のところがおいしいから、ぜひご賞味あれ。”

出典: pop-mimoza.jugem.jp

レシピ | Tumblr <http://www.tumblr.com/tagged/%e3%83%ac%e3%82%b7%e3%83%94>

フードコンテナで弁当革命です - コト

フードコンテナで弁当革命です - コトリコ

<http://d.hatena.ne.jp/kotorikotoriko/20101204/1291427663>

中国粥フードコンテナ料理

中国粥フードコンテナ料理

「材料」・・・300ml（1人前分）

- 熱湯・・・300cc
- コメ・・・40g
- 長ネギ・・・約3cm（みじん切り）
- 白すりごま・鶏がらスープの素・醤油・ゴマ油
・・・各小さじ1/3
- 干しえび・しょうが・・・少々

「作り方」

- ①熱湯を魔法瓶にたっぷり入れる
- ②お米以外の材料を魔法瓶に入れる
- ③洗って水気を切ったお米をパラパラ振りかけるように入れ
(米を後から入れるのがポイント)フタをして4時間以上置く。

鶏ガラ中華スープの素を固形ブイヨンやコンソメにしたり、
米を、ポキポキ適当に折ったパスタや素麺にしたり、
野菜や豆、ベーコン、ウインナーで具たくさんにしたり、
工夫次第で色々楽しめそうですね。

真空断熱フードコンテナで作るお粥レシピやスープレシピがあったら教えて下さい。 朝の... -
Yahoo!知恵袋 http://detail.chiebukuro.yahoo.co.jp/qa/question_detail/q1474318064

食べるカボチャのポターージュ | パンに合うお

食べるカボチャのポターージュ | パンに合うおもてなしレシピ

～料理に合うおすすめパンもご紹介！～ | 連載 | 見て楽しい、作って美味しいE・レシピ

<http://erecipe.woman.excite.co.jp/features/101227bread/02.html>

手抜きで簡単シュークリーム by 簡単で

手抜きで簡単シュークリーム by 簡単でおいしいが好き [クックパッド]
簡単おいしいみんなのレシピが122万品 <http://cookpad.com/recipe/1790799>

フリーターがシェーククリーム作るよ：飲

フリーターがシェーククリーム作るよ：飲食速報(°д°)カマ- 2chまとめブログ
<http://insyoku.livedoor.biz/archives/4491409.html>

欠けた茶碗修復＝オーブン粘土

欠けた茶碗修復＝オーブン粘土

口にする食器だから、ちょっと検索した。
オーブン粘土(100円ショップでも売っている。)
を食器として使用する為のコーティング塗料が
売られていた。(下記参照)
2012/05/23=定価924円・11%オフ=822円
(100ccだけど高いわなァ。)

オーブン陶土 防湿防油コーティング「Yu～」 100cc | ゆめ画材

<http://www.yumegazai.com/default.asp?mode=product&pc=km-nd0207#Description>

【楽天市場】粘土 > 粘土 >

【楽天市場】粘土 > 粘土 > オープン陶芸 >
その他のオープン陶芸：手芸材料の通信販売 シュゲール
<http://item.rakuten.co.jp/shugale/c/0000004443/>

オープンで作る簡単陶芸

【メーカー】 デビカ
【箱サイズ(約)】 18×15×10cm
【材質】 (陶芸粘土 黒) 木節粘土、PE、防腐剤、水 (陶芸粘土 茶) 蛙目粘土、PE、防腐剤、水 (粘土ペラ) PS (のし棒) 再生PP (コート剤) アクリル樹脂、防腐剤、水 (作り方説明書) 紙
【用意するもの】 温度設定(100～160℃)できるオープンまたはオープン機能付き電子レンジ、キッチンラップ、定規類、水

専用部材とわかりやすい「作り方説明書」をセット、専門的な知識もいらず、袋を開けてすぐに始められます。温度調節ができる家庭用オープンで焼くことで、本格的な陶器と変わらない風合いになります。作品にコート剤を塗ると、耐水性が出て食器や花瓶として使え、ニス引きをしたようなツヤ出し効果があります。2色(黒、茶)の陶芸粘土でオリジナル作品が作れます。(お茶碗サイズ2～3個)

※作陶監修：陶芸家 柚木寿雄

くにたち自游工房 主宰、桧原陶房(とちん)代表

毎年20回以上の個展、グループ展、企画展などで作品を発表するほか、建築家とのコラボでオブジェを手がけるなど多彩な活動を行なう。アート未来展新人賞を皮切りに、受賞、入賞多数

レンジでパパッと簡単♪クリームパスタ b

レンジでパパッと簡単♪クリームパスタ by 簡単手抜きママ [クックパッド]
簡単おいしいみんなのレシピが122万品 <http://cookpad.com/recipe/1595676>

レモンに挿すとレモンがそのままレモン汁ス

レモンに挿すとレモンがそのままレモン汁スプレーになってプシュプシュできる「Stem」 - GIGAZINE <http://gigazine.net/news/20120524-stem/>

IKEAの「BYGEL」シリーズを使って

IKEAの「BYGEL」シリーズを使って台所から水切りカゴをなくしてしまおう：
ライフハッカー [日本版]
<http://www.lifehacker.jp/2012/05/120522ikeaverticaldishdrainer.html>

三ツ星シェフのオマール海老1匹まるごとの

三ツ星シェフのオマール海老1匹まるごとのったパスタが880円！直径30cmピッツァ580円の激安・激ウマイタリアンがヤバイ！知らないと絶対損するレベル | ロケットニュース24
<http://rocketnews24.com/2012/05/25/215056/>

パティシエのためのスイーツ包装資材 ネット

パティシエのためのスイーツ包装資材 ネット通販卸店『エキスパ!』
<http://www.expa.co.jp/index.php>

ケンタッキーのビスケット風スコーン by

ケンタッキーのビスケット風スコーン by marinco [クックパッド]

簡単おいしいみんなのレシピが122万品 <http://cookpad.com/recipe/171238>

キッチンにパイプレールを。(もっと吊るせ。)

IKEAがある都市ならIKEAでBYGEL Rail (レール) 100cm=379円。55cm=279円。
<http://www.ikea.com/jp/en/catalog/products/30176366/>
を選択して、キッチン前の壁につければいいんだけど。

田舎では、IKEAが遠いので
近所のホームセンターで
パイプとブラケット2個=718円。または、パイプと100円ショップのブラケット=568円
で制作(はめ込むだけだ。)
すればいい。

で
このパイプレール(ハンガー)に100円ショップの小物
小さなフックやワイヤー籠やコップ(金属製)を吊るす。
おたまやキッチンツールも吊るす。
少し大きめのワイヤーの籠なら一人分の食器くらいは
置けるから、食事後洗ってそこへ置くと清潔で場所もとらない。
水滴の落下は、下に雑巾や小さなトレイでも籠の下部につければいい。

小さなキッチンでは吊るす事をお奨めします。

[レシピ]1年以上の長期保存が可能なきゅ

[レシピ]1年以上の長期保存が可能なきゅうりのピクルスの作り方 - sorarium <http://www.sky-s.net/sky-blog/archives/2008/10/30-200014.php>

料理に使えるiPhoneアプリまとめ -

料理に使えるiPhoneアプリまとめ - 2012年春 - AppBank

<http://www.appbank.net/2012/05/27/iphone-news/404182.php>

【激ウマ】極上牛フィレ肉 + フォアグラ

【激ウマ】極上牛フィレ肉 +
フォアグラでたったの1280円!! ステーキハウスじゃ絶対に太刀打ちできないレベルの「格安フレンチ」がオープン | ロケットニュース24 <http://rocketnews24.com/2012/05/28/215262/>

必ず役立つ！料理の裏技・便利技まとめ29

必ず役立つ！料理の裏技・便利技まとめ29個 - M3Q <http://m3q.jp/t/86>

手作りすると、安くなるもの、ならないもの

手作りすると、安くなるもの、ならないもの：ライフハッカー [日本版]

http://www.lifehacker.jp/2009/05/post_788.html

ジャガイモの美味しい食べ方:アルファルフ

ジャガイモの美味しい食べ方:アルファルファモザイクだった
<http://alfalfa.livedoor.biz/archives/51457115.html>

フレンチプレスかベトナムコーヒーのフィル

フレンチプレスかベトナムコーヒーのフィルタを使ってコーヒーを淹れると、普通に淹れたドリップコーヒーよりもカフェイン量が少なくなるとのこと。どちらも比較的低温のお湯ですばやく抽出する淹れ方です（同様に「エアロプレス」を使ってもカフェイン量が減るようです）

コーヒーの淹れ方を変えるとカフェインを減らすことができるらしい：

ライフハッカー [日本版]

<http://www.lifehacker.jp/2012/05/120528reducethecaffeine.html>

あのパリパリの食感をご自宅で！ アイスク

あのパリパリの食感をご自宅で！

アイスクリームをレベルアップさせるチョコのコーティング方法：ライフハッカー ■材料

チョコレート（好きなものでOK） 約200グラム

ココナッツオイル 大さじ2

■作り方

チョコレートを細かく刻みます。

チョコレートとココナッツオイルを鍋に入れ、湯煎でゆっくりと温めます。電子レンジを使って短時間で温めてもいいです。

温めながらよく混ぜ、溶けたら準備完了。好きなものにかけます。

安定剤が入っていないので、アイスクリームにかける直前には、電子レンジで再度温めてください。これでかなり簡単に、デザートをさらにおいしく変身させられます。

空気に触れないような容器や袋に入れて冷蔵庫に入れておけば保存もできます。 [日本版]

<http://www.lifehacker.jp/2012/05/120528dressupyourdesserts.html>

Feeling...感じるままに : B

Feeling...感じるままに : Break time!! 「半熟煮玉子の不思議」
<http://moonrabbit.exblog.jp/1954313/>

優香が7kg痩せ！グリーンスムージーの作

優香が7kg痩せ！グリーンスムージーの作り方レシピ 美肌マニア <http://bihadamania.jp/blog/12597>

肉汁じゅわわっ！びっくり絶品ハンバーグ♡

肉汁じゅわわっ！びっくり絶品ハンバーグ♡ by nyao0126 [クックパッド]
簡単おいしいみんなのレシピが123万品 <http://cookpad.com/recipe/1768643>

玉ねぎドレッシングレシピ - クッキング

玉ねぎドレッシングレシピ - クッキングノート

<http://www.cookingnote.com/shokuzai/onion/dressing.htm>

【ハウツー】炊飯器でつくる「シンガポール

【ハウツー】炊飯器でつくる「シンガポールチキンライス」が簡単で激ウマ! | ライフ | マイナビニュース <http://news.mynavi.jp/articles/2012/06/03/chickenrice/index.html>

裏技★スパゲティを一瞬で中華麺にする方法

裏技★スパゲティを一瞬で中華麺にする方法 by ぽぽたんこぶ [クックパッド]
簡単おいしいみんなのレシピが123万品 <http://cookpad.com/recipe/896386>

手軽に摂れる天然サプリ！ ヘルシー自家製

手軽に摂れる天然サプリ！ ヘルシー自家製ドライフルーツで健康的に：
ライフハッカー [日本版] <http://www.lifehacker.jp/2012/06/120604dryfruitlohas.html>

パンは上下を逆さまにして切るとつぶれにく

パンは上下を逆さまにして切るとつぶれにくい：ライフハッカー [日本版]
<http://www.lifehacker.jp/2012/05/120510breadcut.html>

ウチのごぼうサラダ by baromam

ウチのごぼうサラダ by baromaman [クックパッド] 簡単おいしいみんなのレシピが123万品
<http://cookpad.com/recipe/1681125>

簡単めんつゆのレシピ - 諸事情 [htt](#)

簡単めんつゆのレシピ - 諸事情 <http://d.hatena.ne.jp/yanjinon/20120608/1339121835>

料理するなら知っておきたい！ワンランク上

料理するなら知っておきたい！ワンランク上の料理をするための雑学集 - NAVER まとめ
<http://matome.naver.jp/odai/2133913840749637201>

★あっというまの美味しい手抜きグラタン★

★あっというまの美味しい手抜きグラタン★ by papikun [クックパッド]
簡単おいしいみんなのレシピが123万品 <http://cookpad.com/recipe/380817>

Panasonic Cooking |

Panasonic Cooking | Panasonic <http://panasonic.jp/cooking/>

フードプロセッサーのレシピ 5964品

フードプロセッサーのレシピ 5964品 [クックパッド] 簡単おいしいみんなのレシピが123万品
<http://cookpad.com/%E3%83%AC%E3%82%B7%E3%83%94/%E3%83%95%E3%83%BC%E3%83%89%E3%83%97%E3%83%AD%E3%82%BB%E3%83%83%E3%82%B5%E3%83%BC>

フードプロセッサーを使ったレシピ検索結果

フードプロセッサーを使ったレシピ検索結果一覧 | オリジナルレシピ | CLUB T-fal クラブ
ティファール <http://www.club.t-fal.co.jp/recipe/category/foodprocessor/>

効率よく作業するために！ キッチンで役立つ

効率よく作業するために！ キッチンで役立つアイデア集：ライフハッカー [日本版]
<http://www.lifehacker.jp/2012/06/120514kitchenhowto.html>

しなびた野菜がシャキッと蘇る！まるで手

しなびた野菜がシャキッと蘇る！まるで手品のような「50℃洗い」とは: マイスピ
<http://www.myspiritual.jp/2012/06/post-5115.php>

ペーパータオルを使えば、手作りケーキがブ

ペーパータオルを使えば、手作りケーキがプロ並みの仕上がりになる：
ライフハッカー [日本版] <http://www.lifehacker.jp/2012/06/120612papertowel.html>

家庭でヨーグルトを作る！（簡単Peas

家庭でヨーグルトを作る！（簡単Peasy自家製ヨーグルト）»maameemoomoo
<http://www.maameemoomoo.com/blog/2012/04/04/making-yogurt-at-home-easy-peasy-homemade-yogurt/>

ネジザウルスで問題解決！ | プロフェッ

ネジザウルスで問題解決！ |

プロフェッショナル用工具メーカーのエンジニア | 株式会社エンジニア

http://www.engineer.jp/appeal/solu_02

やっぱりイタリア産が最高？オリーブオイル

やっぱりイタリア産が最高？オリーブオイルにまつわる5つのギモンを解く：
ライフハッカー [日本版] <http://www.lifehacker.jp/2012/06/120614oliveoil.html>

ふわトロ仕立て！鳥料理専門店の親子丼 b

ふわトロ仕立て！鳥料理専門店の親子丼 by もちっしゃ [クックパッド]
簡単おいしいみんなのレシピが124万品 <http://cookpad.com/recipe/1771664>

作れば全部自分好み！ 本格派チョコレート

作れば全部自分好み！ 本格派チョコレートアイスバーのレシピ：ライフハッカー [日本版]
<http://www.lifehacker.jp/2012/06/120613icecreambars.html>

伊シェフ歴11年目の俺が最高のパスタのレ

伊シェフ歴11年目の俺が最高のパスタのレシピを紹介するスレ : [2ch]お料理速報
<http://oryouri.2chblog.jp/archives/7181550.html>

ビルスのスクランブルエッグ

ビルスのスクランブルエッグ

<材料（1人分）>

<材料（1人分）>

- ・卵 2個
- ・生クリーム 75ml
- ・塩 ひとつまみ
- ・バター 10g

<作り方>

1. ボウルに卵を割り入れ、泡立て器で黄身と白身を完全に混ぜる
 2. 生クリームと塩を加える。この生クリームの舌触り、味わいが要となる
 3. 泡立てないように気をつけながら、泡立て器でなめらかになるまで混ぜる
 4. 焦げない素樹加工のフライパンを強火にかけ、バターをフライパン全体に広げる
バターが溶けきる前、フライパンが軽く温まったところに③の卵液を入れる
 5. 20～30秒、周りに泡がふっふつとし始めるまでそのまま放っておく
 6. 木ベラを縁から大きく優しく動かし、卵を真ん中に寄せる
- さらに木ベラを大きく動かし、大きめに形作ったら出来上がり。すばやく皿に盛り付ける

上記のレシピ↑は

下記①のURLにあるレシピのコピーです。②のURL「横浜赤レンガのbills」について読んで雑誌で紹介されたレシピはこのお店の「スクランブルエッグ」だと判断し回答しました。

①<http://ameblo.jp/yammo-tei/entry-10528131388.html>

②<http://www.timeout.jp/ja/tokyo/feature/605>

横浜赤レンガのbillsのスクランブルエッグの作り方を本日（5月14日）のフジテレビ... -
Yahoo!知恵袋 http://detail.chiebukuro.yahoo.co.jp/qa/question_detail/q1040821250

【楽天市場】アルタイト食パン型 2斤 フ

【楽天市場】アルタイト食パン型 2斤 フタ付：お菓子道具の浅井商店楽天市場店
<http://item.rakuten.co.jp/asai-tool/yk-0396/>

【楽天市場】アルタイト食パン型 勾配のな

【楽天市場】アルタイト食パン型 勾配のない2斤 フタ付：お菓子道具の浅井商店楽天市場店
<http://item.rakuten.co.jp/asai-tool/r11-0406/>

もともこも鳴き笑い <http://mot>

もともこも鳴き笑い <http://motomocomo.com/>

“本物”のカルボナーラは牛乳も生クリーム

“本物”のカルボナーラは牛乳も生クリームも使わない！サルヴァトーレ・クオモから学ぶカルボナーラの作り方 * 男子ハック
<http://www.danshihack.com/2012/06/21/saku/carbonara.html>

"自家製フルーツレザー"

"自家製フルーツレザー" -

シェフジョージアペジェグリーニのオフィシャルサイト|食品、旅行、ライフスタイル、狩猟、スローフードを再定義する <http://georgiapellegrini.com/2010/07/23/recipes/homemade-fruit-leather/>

至高の和風ドレッシング

簡単にできる夜食 カナ速 <http://kanasoku.blog82.fc2.com/blog-entry-13315.html>
ソースはないが 至高の和風ドレッシングならあるぞ ロバートデニーロがほれ込んだ日本料理店のドレッシングレシピ

濃口醤油 70ml
米酢 35ml
水 20ml (※重要)
砂糖 小さじ1
粉からし 小さじ二分之一
塩 少々
胡椒 少々

これらを混ぜて砂糖を溶かしてから

オリーブオイル 35ml
ごま油 35ml

を少しずつまぜ加える 本当は水に浸した刻みタマネギを入れるんだが それなしでもすごくうまい”

MINT Furniture – Lat

MINT Furniture – Latvia | DESIGNEAST.EU <http://designeast.eu/2012/03/mint-furniture-latvia/>

COOKPADで見つけた美味しいお菓子レ

COOKPADで見つけた美味しいお菓子レシピ50選<料理 | RapidHack (ラピッドハック)
<http://blog.livedoor.jp/rapidhack/archives/9728305.html>

悩みは食べて解決！ あなたの心身を助けて

悩みは食べて解決！ あなたの心身を助けてくれる食べ物12選
/ ストレスにはヨーグルト、その気にさせたいときはチョコレートなど | ロケットニュース24
<http://rocketnews24.com/2012/06/25/224116/>

これひとつでプロの味に？ 頼れる「手作り

これひとつでプロの味に？ 頼れる「手作り調味料」レシピ - はてなブックマークニュース
<http://b.hatena.ne.jp/articles/201206/3314>

冷めてもおいしい！作り置きできる料理のレ

冷めてもおいしい！作り置きできる料理のレシピ30選 まとめ | ラジック
<http://rajic.2chblog.jp/archives/51816046.html>

マジで美味すぎる！1人暮らしの激ウマレシピ

マジで美味すぎる！1人暮らしの激ウマレシピ集 - NAVER まとめ
<http://matome.naver.jp/odai/2134067395915855501>

マグカップと電子レンジでつくるプリンが簡

マグカップと電子レンジでつくるプリンが簡単で激ウマッ!! | マイナビニュース
<http://s.news.mynavi.jp/articles/2012/07/14/pudding/index.html>

Gojee - Welcome http

Gojee - Welcome <http://www.gojee.com/>

パスタのイタリアブランド別の特徴と値段。

“Barilla (バリラ)

0.733円/g, 0.55円/g

イタリアでシェア1位を誇るパスタメーカー。1993年33% (2位はDe Ceccoで5.3%)。ぷりぷりとしたアルデンテを出しやすい麺。レストランでの使用も多い。

Buitoni (ブイトーニ)

0.667円/g (300円, 450g, No.71)

日本でも良く知られているメーカーであり、イタリアでもBarilla, DECECCOと並ぶ。味もなかなか良いしこしもある。テフロン。輸入元：ネスレー日本

De Cecco (ディ・チェコ)

0.76円/g (380円, 500g : No.12)

日本に出まわる乾燥パスタの中では代表格であり老舗。シェアはBarillaに次いで2位くらいを占めている。比較的手に入りやすく (最近はかなり安い) 美味しいので、私がいつも使っているのは主にこれ。

Delverde (デルヴェルデ)

0.76円/g (380円, 500g, 1.6mm)

アブルッツォ州。高目のデパートなんかによく売っている。低温長時間乾燥でパスタの味を殺さない。輸入元：野澤組。

LATINI (ラティーニ)

1.1円 (550円, 500g, 1.8mm)

マルケ州。全体的に白っぽいパスタ。家族経営で低温長時間乾燥をし限定生産しているようだ。表面はざらざらのブロンズ。高い。でも見つけたらかうべし。カロリーもやや低めらしい。輸入元：アルカン

martelli (マルテッリ)

トスカーナ州。家族経営の手作業パスタ。パスタを乾した形状のまま袋詰めされているのでU字型をしているのがユニーク。味もすごくいい。

Voiello (ヴォイエロ)

1.0円/g (500円, 500g, 1.7mm)

1879年以来、昔ながらの手作り製法で作られる。デパートなんかのパスタ特集なんかで、一番偉そうにしているのがこのパスタである。何せ高い。しかしそれだけのことはある。最近までテフロンであったが、最近のはやりとしてブロンズに変更。1973年バリラのブランドとして販売。

ブコ・ディ・ムーロ(Buco di muro)

0.75円/g以上 (180円, 240g, 1.8mm) 小売値でこの値段だから標準価格はもっと高い

壁の穴が運営するイタ飯屋” Buco di

Muro” の箱入りパスタ。南イタリア・サレルノのアントニオ・アマート社で作られている。乾燥をじっくりさせたそうだ。ゆで方が特殊で塩を入れるなどの指示がある。歯ごたえはそれなりだが、風味がよい

青の洞窟

0.78円/g (195円, 250g, 1.9mm)

国内では高めのパスタである。入れ物も箱に入っていて「俺は他の奴等とはちがうもんね」と主張する。それなりにこしもありおいしい。ちなみに「青の洞窟」はカプリ島の景勝地である。日清製粉のブランド。ホームページあり。”

一☒

主なパスタメーカー (via mercator)

うちは普段は De

Cecco. 日本にいるときは見つけるとLATINI買ってた。もちもちして美味しい。

(via yoosee) 2011-01-02 (via gkojax-text)

世界一の朝食billsのスクランブルエッ

世界一の朝食billsのスクランブルエッグが世界一な理由 | ウェブランサー
<http://weblan3.com/blog/2012/11/01/20/>

つくれぽ100人超えの圧力鍋で作るおすす

つくれぽ100人超えの圧力鍋で作るおすすめ時短レシピまとめ12個 - M3Q <http://m3q.jp/t/206>

強力粉 500g

強力粉 500g
サラダ油 おおさじ2
打ち粉 適量

材料A

塩 おおさじ1
砂糖 50g
重そう こさじ1 / 2
ベーキングパウダー おおさじ1
牛乳 200cc
卵 1個
水 100cc
プレーンヨーグルト 50g

- 1.材料Aを泡だて器でよく混ぜあわせる。
- 2.強力粉を混ぜ入れる。
- 3.ひとまとまりになったらサラダ油を加えよくこねる。
- 4.ラップをかけて室温に置いて最低2時間ぐらい発酵させる。(1回目の発酵) *1
- 5.丸く成型してラップをかけ最低30分発酵させる。(2回目の発酵) *2
- 6.生地を均等な厚みにのばし、オーブンで焼く。

*1 夏は室温で2時間でOKですが、冬は暖房の入った部屋で3～4時間。

*2 生地は6等分か8等分でいいと思います。
できれば1時間ぐらい発酵させるのが良い。
生地の下には打ち粉をします。

■焼く前に生地を伸ばす時のコツ

「あのナンの形」にこだわると均等に伸ばすことができないので
最初は丸い形でいいと思います。

#ちなみに本場インドでは丸いのが普通です。

丸めて二次発酵させた生地を手のひらで上から押して、
分厚い円形にします。更にその生地を手のひらか、
10本の指の腹で少しづつ押して均等に広げていきます。
めん棒は使わないように！

■ナンを家庭用オーブンで焼く時のコツ

タンドールの温度は300度～500度です。
ナンは1分30秒～2分30秒ぐらいで焼きあがります。

家庭のオーブンの場合は、タンドールほど温度が高くないので
焼きあがるまでに時間がかかります。

まず、オーブンを天板とともに、そのオーブンの最も高い温度に
予熱します。(おおよそ250度～300度ぐらいが最高温度かと)

予熱完了後、オーブンの温度が下がらないよう素早く
天板に伸ばした生地を乗せ、中段で最高温度で焼きます。
#天板に生地が2枚のれば、2枚同時に焼いてもOK。

加熱時間はオーブンの温度に左右されますが、5分～8分。
全体が膨らんできて表面においしそうな
焦げ目ができればできあがりです。

ナンのレシピ (ナンの作り方) | インド人シェフのブログ
<http://blog.chefhariom.com/?eid=1216795>

ふわふわシフォンケーキが炊飯器でつくれた

ふわふわシフォンケーキが炊飯器でつくれた! | ライフ | マイナビニュース
<http://news.mynavi.jp/news/2012/11/17/017/index.html>

サバ缶（水煮）の簡単・節約レシピ（総額1

サバ缶（水煮）の簡単・節約レシピ（総額100円以下!?) 集 | 業務スーパー愛好者の食費月1万円節約生活 <http://gymsuper.blog.fc2.com/blog-entry-53.html>

冷凍保存で朝もラクチン！「作り置きおかず

冷凍保存で朝もラクチン！「作り置きおかず」レシピまとめ64個 - M3Q <http://m3q.jp/t/214>

贅沢「100円缶詰」プチブーム | we

贅沢「100円缶詰」プチブーム | web R25

http://r25.yahoo.co.jp/fushigi/rxr_detail/?id=20130117-00027680-r25&vos=nr25yn0000001

いなば」の攻勢にライバルメーカーも負けていない。極洋の「焼きさんま大根おろし入り」は、加熱殺菌の工程で解けてしまいがちな大根おろしを独自の製法により新鮮な状態で味わえる一品。また、おせち顔負けの味わいを誇るマルハニチロの「にしん昆布巻き」や「さんま昆布巻き」、家庭的な味付けが魅力のローソンの「ふろふき大根」なども100円とは思えないクオリティだ。さらに、素材が柔らかいと評判のホリカフーズの「肉すぎやき」、一部の輸入食品専門店で扱うポルトガル製の「ムール貝のトマトソース漬」など、価格に見合わぬ贅沢なメニューも存在する。

☆中国料理店の鶏の唐揚げ（プロ直伝！）

☆中国料理店の鶏の唐揚げ（プロ直伝！） by あんとんJ r [クックパッド]
簡単おいしいみんなのレシピが143万品 <http://cookpad.com/recipe/1873864>

メチャメチャ美味しい「肉屋のから揚げ」を

メチャメチャ美味しい「肉屋のから揚げ」を自宅で作る方法 | Pouch [ポーチ]

<http://youpouch.com/2011/02/23/093229/>

“<肉屋のから揚げを自宅で作る方法>

■材料 (1人前)

鶏肉 100グラム
焼肉のタレ (甘口) 50cc

塩コショウ

片栗粉

鶏油 (無ければサラダ油でも可)

■作り方

1. 鶏肉に塩コショウをまぶします。

【店主のポイント】 その塩コショウだけでちょうど良い味になるぐらい、強めに塩コショウを振ると良い。2. ボウルに焼肉のタレを入れ、塩コショウをまぶした鶏肉と和えて10分~30分ほど寝かせる。

【店主のポイント】 なるべく甘めで良いタレを使うと味がぐっと良くなる。

3. 片栗粉をまぶし、1分ほど高め (170~180度) の温度で揚げ、すぐに取り出し5分置いておく。

【店主のポイント】 取り出した状態ではまだ肉の中は赤いが、5分置いておく事で余熱により肉に熱が加わる。

4. 5分置いた鶏肉を再度中ぐらいの温度 (160度前後) で衣の色を見ながら30秒から1分揚げ、完成。

【店主のポイント】 揚げ直しをする事で衣がカラッと仕上がる。揚げすぎると焦げるので注意。

立花鶏肉店では揚げ物にすべて鶏油を使用していますが、無ければサラダ油でも問題無いとのこと。また、焼肉のタレにはから揚げのタレにも使われる醤油・酒・みりん・砂糖はもちろん、胡麻油や白ごま、果実成分も入っており、甘口のタレを使う事で強めに振った塩コショウの塩気を中和させ、非常に美味しく仕上がる。記者は様々な成分が入っている、エバラ黄金のタレを使用してみました。

実際に作り試食した所、確かに肉屋さんで買ったから揚げの良い風味が。しかし、いつも作っているから揚げと全く違うところはやはり「ジューシーさ」。出来る限り油の中で熱を加えず、余熱で火を通す事により肉の水分が失われず、パサパサ感が全くありません。さすが鶏肉の事を知り尽くした、鶏肉店の店主だからこそ教える事ができる技だと実感。

ご家庭でも簡単・リーズナブルに出来る「肉屋のから揚げ」。気になる方はぜひ一度お試しあれ。

一 ☒ チャメチャ美味しい「肉屋のから揚げ」を自宅で作る方法 - Be Wise Be Happy

Pouch [ポーチ] (via petapeta)

出典: petapeta

シリコーンジャムスプーン 約長さ19cm

シリコーンジャムスプーン 約長さ19cm

ビンからジャムをすくい取りやすく、パンにも塗りやすい形状のスプーンです。

税込400円

商品番号8154517

シリコーンジャムスプーン 約長さ19cm | 無印良品ネットストア

<http://www.muji.net/store/cmdty/detail/4548718154517?searchno=50>

一流寿司店のすし酢のレシピ

一流寿司店のすし酢のレシピ

お酢の銘柄が分かっただけは意味が無い！というあなたに、ここでは次郎のすし酢のレシピをご紹介します。

以前NHKの番組で小野二郎さんが特集されたことがありましたが、そこで次郎のすし酢の作り方が公開されていました。もちろん、一流の職人はその日の気温や湿度、米の具合などに応じて微妙に分量を加減していますので、完全に同じものは出来ませんが、それでもかなり近いものが出来るのではないかと思います。

具体的にはお米5合に対して

酢 1 合

塩 20 グラム

砂糖 15 グラム

酒 少々

です。酒は使わない店も多いので無理して使わなくても良いでしょう。

4人で召し上がる場合には米4合になりますので、140~150cc（大体4分の3カップ）、塩16グラム（小さじ2杯半より気持ち多め）、砂糖12グラム（上白糖だと小さじ4杯）といった感じになります。（酒は煮切ったものを少々です）

すし酢の作り方で大事なものは、材料を混ぜあわせた後に少し寝かすことです。出来れば前日に合わせておいて冷蔵庫に保存しておくといいでしょう。

限定公開！次郎、水谷、青木など・・・一流寿司屋10店の使うすし酢 | 自宅で最高の鮨を - 最高の鮨の作り方 http://jitakusushi.com/column/sushisu_ichiryu_sushiten.html

生姜シロップ

生姜シロップ

生姜 2 パック (写真の量)

グラニュー糖 2 / 3 袋

- ・レモン汁
- ・シナモンスティック、ほんのひとかけ

生姜を薄く切って砂糖を入れて煮る。

保存したい場合は滅菌を。

- ・瓶は熱湯をかけ入れ、ほどなくして流す
- ・瓶を電子レンジにかけて水分をとばす。4分位。
- ・じょうご等の器具類はよく洗って、鍋と一緒に煮てしまう。

自分で編み出した、一番ラクな消毒方法。ズボラの神が降りて来て御宣託してくれた。

煮上げた後のショウガは干して砂糖をまぶし冬のポーチに。

それでなければ、もう一度水を入れ煮出して飲む。

二番出汁だが充分辛みが残っている。

ジンジャーエールの時は必ずレモンを。

他人の食事 <http://ggiizzmmoo.tumblr.com/post/51345044867/2-2-3>

揚げ物☆揚げ物はちょっとした工夫でおいし

揚げ物☆揚げ物はちょっとした工夫でおいしく揚げられます☆
<http://www.ahvo.net/agemono.html>

新生姜で作る濃厚ジンジャーシロップ♪ b

新生姜で作る濃厚ジンジャーシロップ♪ by @りんりん丸 [クックパッド]
簡単おいしいみんなのレシピが147万品 <http://cookpad.com/recipe/1172225>

【女子カアッぷ】 彼が惚れ直す、おもてなし

【女子カアッぷ】 彼が惚れ直す、おもてなしレシピ8選！ - NAVER まとめ
<http://matome.naver.jp/odai/2136988413865630301>

極上スパゲッティを作るための10カ条：

極上スパゲッティを作るための10カ条：ライフハッカー [日本版]
http://www.lifehacker.jp/2013/06/130608perfect_spaghetti.html

■「豚肉＋ニンニク」で疲労の原因を排除

■「豚肉＋ニンニク」で疲労の原因を排除

- ・ B1が不足すると、乳酸が溜まりやすくなり疲労を感じてしまう
- ・ 普段からビタミンB1を積極的に摂取すべき(多く含まれるのは豚肉)
- ・ ニンニク、長ネギ、ニラなど硫化アリルの含む成分と一緒に摂ると吸収が高まる

■四十肩は大豆で治す

- ・ 冷えは万病のもとで、慢性疾患の多くの原因は冷え
- ・ 冷えを改善するには血行をよくするビタミンEを摂取する
- ・ 特に大豆はタンパク質も含まれ、リーノル酸を含んだ健康にいい脂肪分も豊富

■アップルジュースで物忘れ防止

- ・ アップルジュースを飲むことで、物忘れを起こす脳細胞のダメージを防げる
- ・ リンゴには酸化を食い止める抗酸化作用が含まれている
- ・ リンゴ酢にハミチツを加えれば、疲労回復、高血圧、ダイエットにも効果がある

疲れにくい体をつくる生活習慣

■交代浴で代謝アップ→疲労回復

- ・ 温水と冷水に交代で入る交代浴
- ・ 自律神経のスイッチの働きが活性化する
- ・ 拡張・膨張を繰り返すことで、血行がよくなり、代謝アップ、疲労回復にもなる

■ガムを噛んで散歩するだけでストレス軽減

- ・ 脳内の神経伝達物質セロトニンが不足するとストレスを感じやすくなる
- ・ セロトニンを分泌させるには、日の光を浴びる・リズム運動をする
- ・ ガムを噛んだり、定期的に歩くだけでもセロトニンは分泌される

男40代からの「疲れにくい体」のつくり方 男40代からの「疲れにくい体」のつくり方
(ワニ文庫)/ books_jp_bot bukupe [ブックペ] <http://bukupe.com/summary/7226>

パスタ (1.7mm) … 60 g

パスタ (1.7mm) … 60 g

ベーコン… (1cm角) … 30 g

ブラックペッパー… 適量

オリーブオイル… 大さじ1

<ソース>

卵黄… 1個

牛乳… 60cc

パルメザンチーズ… 20g

③ : ボウルに卵黄、牛乳、パルメザンチーズを入れて混ぜる。

★★生クリームでなく牛乳を使う事で、ソースが固まりにくく!★★

★★卵黄1個 : 牛乳60cc : パルメザンチーズ20gが魔法の配合!★★ - See more at:

<http://kosstyle.blog16.fc2.com/blog-entry-2425.html#sthash.Ri6uMrJm.dpuf>

④ : フライパンの油を拭き、茹で汁を120cc加える。

★★ベーコンの旨みを茹で汁に引き出す!★★

- See more at: <http://kosstyle.blog16.fc2.com/blog-entry-2425.html#sthash.Ri6uMrJm.dpuf>

青木さやか・戸田恵子も絶賛!一流シェフ直伝「とろとろカルボナーラ」が超簡単で美味しい!【レシピ】 - ライフハックブログKo's Style <http://kosstyle.blog16.fc2.com/blog-entry-2425.html>

材料（2個分）

材料（2個分）

溶かしバター 1/4カップ（50g）

砂糖 1/4カップ（50g）

小麦粉 1/2カップ（50g）

ベーキングパウダー 小さじ1/2

卵 1個

牛乳 大さじ2

作り方

小さめの耐熱容器にオイルをスプレーし（もしくは塗り）、材料すべてを混ぜたものを半分まで入れる。

ラップでフタをし、小さな穴を開け、電子レンジで50～60秒加熱。

混ぜてチンするだけで驚くほどしっとりしたケーキができるレシピ：ライフハッカー [日本版]
http://www.lifehacker.jp/2013/08/130808microwave_cake.html

俺は定食屋に関しては完全にテンプレ。

俺は定食屋に関しては完全にテンプレ。

コメにこだわれ

- ブランド米じゃなくていいけど、多少いいやつ使え。事故米ストレスレのやつとか論外
- 最長でも2時間ごとに炊け。2時間たったら廃棄しろ
- コメの炊き上がりにはこだわれ。やわやわは論外

おかずの量は多くしろ

- 米と違ってこれは海外産使ってもおっけー
- 味はじゃっかん薄目につくれ。最初から濃く作ると一定の客が逃げる
- あとで濃くできるように調味料はたくさん置いとけ

すげえ簡素に書いたけど、これだけで客倍増させた例が何度もある。

ラーメン・定食屋を経営するのは簡単だよw <http://alfalfalfa.com/archives/6734734.html>

こんがりふわとろっ。焼きアイスクリームマ

こんがりふわとろっ。焼きアイスクリームマシン（動画あり）： Gizmodo・ジャパン
http://www.gizmodo.jp/2013/09/post_13090.html

鶏ムネ肉のにんにく味噌漬け

鶏ムネ肉のにんにく味噌漬け

合わせ味噌とプレーンヨーグルトにみりん、すりおろしにんにくを混ぜる。
スーパーにある透明のビニール袋に入れて混ぜるといいよ。
そこに鶏胸肉を入れて、タレとよく混ぜます。
胸肉は分厚いところに切れ目をいれておきましょう。
ビニール袋から空気抜いて口元を固く縛って（チャックのついた保存袋に入れるといい）、冷蔵庫で2～3日ねかせます。
取り出した肉を水であらってタレを取ります。
肉の水気を拭かないで、耐熱皿に並べて電子レンジで火が通るまで加熱。
この時キャベツなどの野菜（お好みでエリンギなどのキノコ類などもいいですよ）を一緒に加熱するとほどよく味がしみておいしくできます。
火が通ったら薄切りにしていただきます。

にんにくの香りがきついですが、胸肉のパサパサ感がなくなってびっくりするほどおいしいです

合わせ味噌：おおさじ4
プレーンヨーグルト：おおさじ4
みりん：おおさじ1
にんにく（すりおろし）：1片
とりむね肉：2枚

味噌によっては辛いものもあるので、そういう場合はみりんを多目にするといいです。

レシピは上記のようになっていますが、私はいつも適当に混ぜています。
初めて作った時はレシピ通りにして、あとは混ぜたタレの色を見ながら微調整しています。
にんにくも2片使いますね。（肉1枚に対して1片使っています）
タレを舐めて調整するといいでしょう。

鶏むね肉をにんにくの味噌漬けにするとパサパサ感がなくなってびっくりするほど美味しい：[2c h]お料理速報 <http://oryouri.2chblog.jp/archives/8076365.html>

ecomom[エコマム] 乾物で世界をも

ecomom[エコマム] 乾物で世界をもっとPEACEに！

第12回 高野豆腐の「麻婆」でラクがいっぱい

http://business.nikkeibp.co.jp/ecomom/column/dg/dg_012.html

こんなに柔らかくなるの！？驚くほどおいし

こんなに柔らかくなるの！？驚くほどおいしい「鶏胸肉」の極上レシピ - M3Q -
女性のためのキュレーションメディア <http://m3q.jp/t/1319>

初冬の恒例♪牡蠣のオイル漬け、今年も作り

初冬の恒例♪牡蠣のオイル漬け、今年も作りました～。 - 小太郎のまんぷく日記
<http://blog.goo.ne.jp/1008kotarou/e/0b4952f680acc3ea355abd77d1435a47>

家電製品ミニレビュー - 東京ユニコム「

家電製品ミニレビュー - 東京ユニコム「からりんこ」 - 家電Watch

http://kaden.watch.impress.co.jp/docs/column_review/kdnreview/20110825_472203.html

簡単♪ベルギー仕込みの手作りチキンハム

簡単♪ベルギー仕込みの手作りチキンハム by XLR250R [クックパッド]
簡単おいしいみんなのレシピが159万品 <http://cookpad.com/recipe/2264307>

きょう何食べる？と迷ったときのために覚え

きょう何食べる？と迷ったときのために覚えておきたい5つのソース：ライフハッカー [日本版]
http://www.lifehacker.jp/2014/01/140126sauces_everyone.html

家族4人！1週間で5000円使い回し献立

家族4人！1週間で5000円使い回し献立集 | クックパッドニュース

http://www.huffingtonpost.jp/cookpad-news/415000_b_5040717.html?&ncid=tweetInkushpmg00000067

あのお店のレシピ レストランが門外不出の

あのお店のレシピ レストランが門外不出のレシピを公開！ [クックパッド]
簡単おいしいみんなのレシピが171万品 http://cookpad.com/restaurant_kitchens

コストコのおすすめはコレ！コストコで買う

コストコのおすすめはコレ！コストコで買うべき食品18選 - ささみんよりぬきレシピ
<http://kemeko0809.hatenablog.com/entry/2014/01/12/%E3%82%B3%E3%82%B9%E3%83%88%E3%82%B3%E3%81%A7%E8%B2%B7%E3%81%86%E3%81%B9%E3%81%8D%E9%A3%9F%E5%93%8118%E9%81%B8>

「inurl:cookpad.com/recipe
料理名」でググれば普通にGoogle先生が人気順ソートしたレシピだして
くれる

“23 : 番組の途中ですがアフィリエイトへの転載は禁止です : 2014/05/01(木) 23:45:59.67
ID:9ihs7LRc0 クックパッド側がどう妨害しようと「inurl:cookpad.com/recipe
料理名」でググれば普通にGoogle先生が人気順ソートしたレシピだしてくれる”
一 罇クックパッドがうざい、金出さないともともに使えないサイトをグーグルは排除すべき (via
yatsunashi)

冷凍・解凍・再冷凍まで：食品の解凍にまつ

冷凍・解凍・再冷凍まで：食品の解凍にまつわる完全ガイド：ライフハッカー [日本版]
http://www.lifehacker.jp/2014/05/140511frozen_food.html

タコライス：作ってあげたい彼ごはん

タコライス：作ってあげたい彼ごはん <http://shiori22.exblog.jp/6117322>

自分のレシピだが、

自分のレシピだが、

白味噌 6 : 赤味噌 3 : 砂糖 1 + おろしニンニクと一味唐辛子適量。

よく練って冷蔵庫の野菜室（または冬場の寒い室内）で、味を馴染ませる。

ニンニクは1.5~2%くらいがいいかな。

仕込んですぐは味にとげがある。

1週間くらい経つと美味くなり、2週間~3ヶ月くらいがベストの状態。

半年くらいまでマイルドになって行き、以降ニンニクの風味が消えていく。

冷蔵庫で1年は持つ。

白味噌は西京味噌、赤味噌は八丁味噌がベスト、砂糖は白砂糖でおk。

これをラーメンの出汁で溶くと味噌ラーメンのスープに近い。

昆布や鰹節など和風の出汁で溶くと豚肉やイノシシ肉に合う鍋スープになる。”

混ぜるだけの簡単手作りマヨネーズならアレンジも自在

【材料】

- ・卵黄 (3個)
- ・レモン果汁かホワイトビネガー (小さじ4)
- ・ディジョン マスタード (小さじ1)
- ・塩 (小さじ1)
- ・ホワイトペッパー (小さじ1/4)
- ・キャノーラ油 (1と1/4カップ)

【作り方】

すべての材料をビンや器に入れて、スティックブレンダーで乳化してどろっと重くなるまで混ぜる。もしマヨネーズが重くなり過ぎたら、小さじ1のお湯で薄めるとよい。ふたをして冷蔵庫で保存したら、2週間以内に使い切る。

お酢をレモン果汁やホワイトビネガーに変えたり、マスタードを加えたりすることで奥行きのある味わいになるとのこと。自分の好みに合わせて材料をアレンジしていくのも楽しそうです。

混ぜるだけの簡単手作りマヨネーズならアレンジも自在 : ライフハッカー [日本版]
http://www.lifehacker.jp/2014/06/140619roomie_recipe.html

これは便利！！かにかまを一瞬で裂く方法

これは便利！！かにかまを一瞬で裂く方法 | クックパッドニュース

http://www.huffingtonpost.jp/cookpad-news/kanikama_b_5599287.html?&ncid=tweetInkushpmg00000067

今すぐ買うのをやめた方がいい9の食材！買

今すぐ買うのをやめた方がいい9の食材！買うより作った方が断然お得でもっと美味しい |
iemo[イエモ] | リフォーム&インテリアまとめ情報 <http://iemo.jp/articles/4594>

あごひげ海賊団：帝国ホテルで13年修

あごひげ海賊団：帝国ホテルで13年修行した元シェフが作る絶品万能ソースのレシピ
<http://blog.livedoor.jp/christmas1224/archives/8500155.html>

レシピ検索ならレシピパッド http:/

レシピ検索ならレシピパッド <http://recipepad.web.fc2.com/>

コメからつくる新食材は奇跡を起こせるか

コメからつくる新食材は奇跡を起こせるか | 食品 | 東洋経済オンライン |
新世代リーダーのためのビジネスサイト <http://toyokeizai.net/articles/-/51698?page=2>

おいしさは、絶対に守るんだから | ro

おいしさは、絶対に守るんだから | roomie (ルーミー)
<http://www.roomie.jp/2014/11/216731/>

1 冷凍のびんちょうまぐろの作が特売にな

- 1 冷凍のびんちょうまぐろの作が特売になったらまとめ買い。
当日作りたい分以外は冷凍。
- 2 ラップをはずしてビニール袋に入れ、流水で解凍。
- 3A 塩をふって2とは別の厚手のビニール袋に入れる。
- 3B 洋風バージョンはクレソル+ローリエ1枚で。
- 4A サラダ油を入れる。
- 4B オリーブオイルを入れる
- 5 大きめの鍋に湯をわかし、70~75度になったら4を空気を抜きながら袋ごと沈める。
- 6 70~75度をキープしながら20~30分湯煎。
- 7 袋ごとポウルなどに移し、袋の空気を抜いたまま荒熱を取る。
- 8 7のまま冷蔵庫へ。

フィレのままハーブなどを飾ればメインにもなるし、袋のまま手でぐずぐずに崩せばフレークに。
要は低温の油でジックリ火を通す、コンフィの手法です。
たんぱく質が固まるギリギリの温度で、でも火を通す時間は最低限に。
すると、しっとり柔らかなツナの出来上がり。
煮た油にはまぐろの美味しい出汁が出ているのでツナに含ませること。
その油を最低限にするには厚手で、底辺がまぐろの大きさに近いビニールが最適です。
空気に触れないよう、油に包まれたままで冷蔵すれば、1週間は平気でした。
ただし、今から気温も上がるので、自己責任で管理してください。

今朝は、4日前に仕込んだ残りにタマネギドレッシングとマヨを混ぜて食パンに乗せ、さらにちぎった焼き海苔を乗せてサンドイッチに。

絶品でした。

70~75度っていうと、電気炊飯器の保温温度がそのくらい熱湯を炊飯器の内がまに注いで、保温で30分

591 : ぱくぱく名無しさん : 2011/05/08(日) 11:10:14.25 ID:jAdQhNAP0

»590

詳しくサンキュウー

温度管理がちょっとめんどそうだが、鶏ハム煮る感じで大丈夫そうだね
自分的にはキハダマグロがシーチキンっぽいかんじに思えたけれど
それはお店の特売次第でいくつか作ってみよう

猫用によく特売で買うんだけど、猫が食べてくれない時だけ
食べていたw 水で煮るだけはちょっと生臭いw

あ、オリーブオイルはバージン？加熱用の？

592 : ぱくぱく名無しさん : 2011/05/08(日) 13:02:00.95 ID:7qOE0UuM0

»591

そうそう、鶏ハムの感じ。

キハダマグロよりびんちょうの方が圧倒的に安いかと。
最安98円/100gだし、128円/100gはしょっちゅうだよ。
98円の時に毎回1kg~1.5kgぐらい買いためしてる。

水煮だと生臭いより固く、味気なくなると思う。
オイルで低温調理がミソじゃないかな。

オリーブオイルはバージンだけど、
バージンの中でも安いヤツ。
ベリオのグストフルッタートの特売がお勧めだよ。
ここまで言ったらついでに。
ミックスハーブのお勧めはハーブ&スパイス ソルトフリーシーズニング。
では、ボナペティ！

594 : ぱくぱく名無しさん : 2011/05/08(日) 15:59:25.44 ID:jAdQhNAP0

»592

1k~1.5k かすごいなw

最近鶏胸高いから特売見つけたらやってみるよ
詳しく教えてくれてスパシーバ!”

Rettyグルメ[レッティ] http:

Rettyグルメ[レッティ] <http://retty.me/>

ポン菓子フランスで人気らしい。(機械もってフランス移住かあ)

やまけんの出張食い倒れ日記:日本の食材がフランスにどのように評価され、広まっているのかをこの目でみた! オリヴィエが率いる日本食材総合卸、パルミフランス社の強力なネットワーク!
! http://www.yamaken.org/mt/kuidaore/archives/2014/11/post_2191.html

ワンコイン的食べ歩き生活。：軽トラ “

ワンコイン的食べ歩き生活。：

軽トラ “ぐるぐる囲炉裏” で焼き魚。八戸・館鼻岸壁朝市「かつら工房」

<http://blog.livedoor.jp/kaz823ad/archives/52139754.html>

えび料理の下ごしらえとコツ

調理編

えびをプリっとした食感にするには白身（卵）と片栗粉でよく揉み、流水でしっかり洗う。ふきんでつづんでしっかり水気を拭き取る。

焼きの場合

片栗粉や薄力粉をうすくまぶす。と火を通すと身から水分が出ない。つけすぎるとダマになる。

（片栗粉はとろみ。薄力粉は香ばしく。）

海老は、強火を避ける。（身が縮む。）弱火から中火。一度炒めて、取り出し最後に合わせるのもよい。

茹でる場合

茹でる前に片栗粉を薄くまぶす。（プリっとした食感になる。）

茹でた後に氷水につけると水分が蒸発しないで、ぼそぼそにならない。歯ごたえがよくなる。

下ごしらえ編

むきえびは甘み

殻付きは歯ごたえ

海老は、三節ごとに殻をむく。尾の先を少し切る。（水分を除く為に、揚げる時に油のはねるのを避けられる。）

包丁で背わたはとる。（えぐみやにがみ、くさみが取れる。）

冬の味覚「カキ」を味わおう 処理方法やカ

冬の味覚「カキ」を味わおう 処理方法やカキフライのコツ、個性派レシピも - はてなニュース
<http://hatenaneews.com/articles/201102/2300>

チキン南蛮の(° ㄏ °)ウマ-な作り方 h

チキン南蛮の(° ㄏ °)ウマ-な作り方 <http://food7.2ch.net/test/read.cgi/recipe/1014820578/>

【本日の油そばそうめん】さけ缶と万能ネギ

【本日の油そばそうめん】さけ缶と万能ネギがっつりのせて「ねぎだく油そばそうめん・さけ缶のつけ」：料理勉強家ヤスナリオのブログ

さけ缶やサバ缶には、
すりおろししょうがを入れると
缶詰独特の風味が結構消えるよん。

作り方（1人分）：

そうめん100gを茹でる。

↓

冷水で洗って水けを切って器に盛る。

↓

さけ缶、万能ネギ、、すりおろししょうが、海苔をのせる。

↓

ごま油大さじ1、しょうゆ小さじ1、オイスターソース小さじ1をかける。

↓

好みでラー油、お酢、いりごまをかける。

↓

食べる直前にぐわぁ〜っと混ぜる！

ほんと好き！

冷やし中華よりもカンタンだし！

自分でハーゲンダッツ並みのアイスクリームを作る方法

<材料>

| | |
|---------------------|---------|
| 卵の黄身 (Lサイズ) | 8個分 |
| 砂糖 | 250g |
| バニラエッセンス | 小さじ 2 |
| コーシャーソルト (塩) | 小さじ 1/4 |
| エバミルク | 340g |
| 生クリーム (脂肪分高め48%ぐらい) | 500cc |

特別な道具は必要なし！ 自分でハーゲンダッツ並みのアイスクリームを作る方法：

ギズモード・ジャパン

http://www.gizmodo.jp/2015/05/gw_52.html?utm_source=rss20&utm_medium=rss

オーバーランとは、アイスクリームに含まれる空気の含有率をさします。ハーゲンダッツは25%、もう少し安い一般的なアイスは94%程度（低い方が濃厚な味わいになる）。なので、オーバーラン24%のクリーミーで濃厚な高級アイス風アイス作りのポイントを発見し、成功した時は「ついに見つけた！」と感動したようですよ。

私たちは、肉や魚を凍らせる時、素材が急速に凍れば凍るほど、氷の結晶が形成される際に細胞のダメージも少ないことを知っていました。なので、アイスクリームが凍るスピードを速くすれば、結晶化を最小にとどめることができるんじゃないか？と思ったんです。そこで、「液体をより早く凍らせるようにデザインされたものがある」と模索して見つけたのが製氷皿でした。少しシャリっとした食感が好きな人は、製氷皿で凍らせた段階のオーバーラン33%のものを食べるのがオススメです。でも、ハーゲンダッツ風味を求めるなら、フードプロセッサーで生クリームと一緒に攪拌して、もう一度凍らせるのをオススメします。

ナンはもう買いません☒もちもち手作りナン

ナンはもう買いません☒もちもち手作りナン by Jyaico [クックパッド]
簡単おいしいみんなのレシピが213万品 <http://cookpad.com/recipe/2602219>

☆サイゼリヤ(俺が)おすすめお取り分けカ

☆サイゼリヤ(俺が)おすすめお取り分けカップルディナーコース

<アンティパスト>

- ・ミラノサラミ ¥299
 - ・青豆の温サラダ ¥199 ペコリーノ粉チーズ¥69とミニフィセル¥169と共に
 - ・フレッシュチーズとトマトのサラダ ダブルサイズ ¥598
- *必ずドレッシング無しでオーダーする事

<プリモピアット>

- ・ミネストローネ ¥299×2

<セコンドピアット>

- ・粗挽きソーセージのグリル ¥399
- ・スペアリブのオープン焼き ¥799

<ドルチェ>

- ・イタリアンプリン ¥249×2

サイゼリヤ100%☆活用術 前編 - 食べるそして考える
<http://inadashunsuke.blog.fc2.com/blog-entry-38.html>

簡単 栗の皮むき

簡単 栗の皮むき

簡単 栗の皮むき by Oakridge [クックパッド] 簡単おいしいみんなのレシピが217万品
<http://cookpad.com/recipe/3423809>

ご近所から頂き過ぎたサツマイモは一口大に

ご近所から頂き過ぎたサツマイモは一口大に切り水に15分程さらした後ジップロックで保存するんだ…ジップごとチンしてバター・砂糖・牛乳を加え一口大に丸め卵黄を塗りトースターで焼けば簡単スイートポテトができるって寸法さ…

やきとりフジコ・BZ大阪ソ70bさんはTwitterを使っています:

"少年よく聞くんだ…ご近所から頂き過ぎたサツマイモは一口大に切り水に15分程さらした後ジップロックで保存するんだ…ジップごとチンしてバター・砂糖・牛乳を加え一口大に丸め卵黄を塗りトースターで焼けば簡単スイートポテトができるって寸法さ

サツマイモ1本(200gくらい)に対してバター10g、砂糖15g、牛乳20gくらいだ…好みに調整してくれ…牛乳がなければフレッシュを3つくらい入れてもいい…乳製品が取れないならミリンと豆乳をつかうんだ

… <http://t.co/Ue4iGFNlnW>"

<https://twitter.com/fujisumibiyaki/status/648056661932838912/photo/1>

こんなにあった！コーヒーの淹れ方 | r

こんなにあった！コーヒーの淹れ方 | roomie (ルーミー)
<http://www.roomie.jp/2015/12/306928/>

万能☆甘酢あんかけソース レシピ・作り方

料理レシピ

材料 (3～4人分)

砂糖大匙4

ケチャップ大匙3

酢大匙2

醤油大匙1

塩コショウ少々

片栗粉小匙1

万能☆甘酢あんかけソース レシピ・作り方 by うーたんトリオ | 楽天レシピ

<http://recipe.rakuten.co.jp/recipe/1770003692/>

炊飯土鍋 3合(NTS426A/3H D

炊飯土鍋 3合(NTS426A/3H DBR15)|ニトリ公式通販 家具・インテリア通販のニトリネット
https://www.nitori-net.jp/store/ProductDisplay?urlRequestType=Base&catalogId=10001&categoryId=11236&productId=775229&errorViewName=ProductDisplayErrorView&urlLangId=&langId=-10&top_category=11009&parent_category_rn=11234&storeId=10001

卵白1個&レンジで作る！簡単「ミルククリ

卵白1個&レンジで作る！簡単「ミルククリーム」がおいしすぎる！ | クックパッドニュース
http://www.huffingtonpost.jp/cookpad-news/milk-cream-egg_b_9097536.html?ncid=fcbklnkushpmsg00000063