

熟語探し

A～Cは四字熟語の各漢字の一部を拡大したものです。
四字熟語を完成させたら、太枠で囲んだ文字を使って
できる三字熟語を教えてください。



A



B



C

答え



●答えは、当社ホームページでご確認ください！

奥山工務店ホームページのQRコードは

こちらです→

是非チェックしてみてください♪

または「奥山工務店」で検索してみてください！



かんたんレシピ

鮭ときのこのピリ辛炒め

鮭と野菜、きのこ類がゴロツと入った食べ応え抜群のメニュー。
豆板醤の辛さとすし酢の優しい酸味がベストマッチの味わいです。

材料

(2人分)

- 鮭2切れ、ニンジン…1本、しいたけ…4個、舞茸…1パック、ブロッコリー…1/3個、小麦粉…大さじ1
- A: 味噌…大さじ1、豆板醤…小さじ1、すし酢…大さじ1と1/2、しょうゆ…小さじ1
- 粉山椒、サラダ油…適量



①鮭は3センチほどに切る。舞茸は大ぶりに手でさき、ニンジン皮をむいて1センチの輪切りにする。しいたけは茎を切り落とし、2等分に切る。ブロッコリーは花房に分ける。Aの調味料は合わせておく。

②①の鮭に小麦粉をはたき、サラダ油を熱したフライパンで炒め、火が通ったら鮭を取りだし、野菜・きのこ類を炒める。

③鮭と野菜、きのこ類を合わせて、Aの調味料を加えて軽く炒め、器に盛りつけて粉山椒をかける。

教えてくれた人…尾田衣子さん

料理研究家。料理教室「アセットドキユ」

主宰。ル・コルドンブルー東京ほかで料理を

学び独立。身近な食材で手軽に作れる料理に定評

がある。 <http://ryo-ri.net/>

※鮭に小麦粉をはたくことで、旨みを閉じ込めるとともに、調味料も絡みやすくなります。