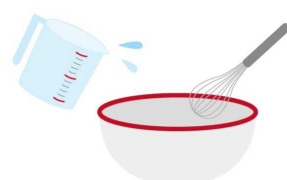
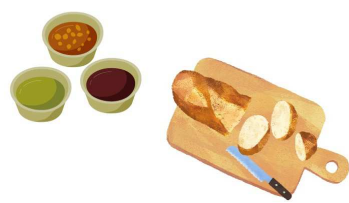




【料理のタイムスケジュール】 

料理名	前日	当日2~3時間前			直前 (ゲスト到着)	ホームパーティー中		
	料理	下ごしらえ	料理		盛り付け			
ミートローフ		<ul style="list-style-type: none"> ・玉ねぎ、ピーマンはみじん切りにする。 ・にんじんをすりおろす ・パウンド型にクッキングシートを敷いておく 	<ol style="list-style-type: none"> 1.玉ねぎとピーマンをフライパンで炒め火が通ったら冷ます。 2.パン粉に牛乳を入れて混ぜ合わせ、ふやかす。溶いた卵を混ぜ合わせる。 	<ol style="list-style-type: none"> 3.2に合いびき肉・炒めた玉ねぎ、ピーマン・すりおろしたにんじんを入れる。顆粒コンソメ・塩コショウ・ナツメグで味をつける。4.3を粘り気が出るまでこねる。 5.パウンド型に4のたねを詰める。 6.5をオーブンに入れ、200℃で約35分焼く。 	<p>(焼けたらオーブンから出し、肉汁を別器に取っておく。ミートローフは冷ましておく)</p> <p>ソースの材料をフライパンに入れ、火をかける。ソースの周りがフツフツとなったら砂糖を入れ、混ぜ合わせる。砂糖が溶けたら火を止める。</p>	<p>ミートローフを切り分け、皿に盛る。</p> <p>あたためたソースをかける。</p>		
牡蠣のオイル漬け	<ul style="list-style-type: none"> ・下ごしらえ ・作り方1~6 <p>料理を完成させて、オイルに1晩漬けておく。</p>		<p>包丁・まな板をあらう</p>	<p>フライパンを洗う</p>	 <p>ボウル・皿を洗う</p>	<p>保存瓶から牡蠣を取り出し、皿に入れる。</p> <p>※漬けていたオイルをあたため、バケットと合わせて皿に盛る。</p>		
オイルサーディンのリエット		<ul style="list-style-type: none"> ・玉ねぎはみじん切りにし、水にさらす。 ・黒オリーブも荒めのみじん切りにする。 		<p>ボウルを洗う</p>	<p>ボウルを洗う</p>	<p><下ごしらえ></p> <ul style="list-style-type: none"> ・オイルサーディンの油をきる <ol style="list-style-type: none"> 1.ボウルに油をきったオイルサーディンを入れ、フォークでつぶす 2.1にその他の材料をすべて入れ、混ぜ合わせる。 <p>トマト</p>	<p>バケットをスライスし、軽く焼く。</p> <p>リエット・トマト・バケット(もしくはクラッカー)を皿に盛る</p>	
チーズロール		<ul style="list-style-type: none"> ・クリームチーズは室温に戻す ・バセリとクルミを刻んでおく 	<ol style="list-style-type: none"> 1.クリームチーズ・カッテージチーズ・刻んだバセリ・クルミ・ドライクランベリーをボウルに入れて、練り込む。味を見て、好みで塩少々を入れる。 2.トルティーヤに1のチーズを厚めにぬる 3.2を巻き、冷蔵庫で30分~1時間ほど寝かせる。 	<p>塩ゆでした鍋を洗う</p>		<p>冷蔵庫から取り出しカット。皿に盛る。</p>		
スティック野菜				<ol style="list-style-type: none"> 1.ブロッコリーは小房に分け、塩ゆでする 2.パプリカ・きゅうりはスティック状に切る。 <p>↓</p> <p>皿にのせ、冷蔵庫に入れておく。</p>		<p>バーニャカウダーソースを温める。</p> <p>ソースと野菜を皿に盛る。</p>		
クレープ・シュゼット					 <p><下ごしらえ></p> <ul style="list-style-type: none"> ・冷凍クレープは解凍し、4つにたたむ ・飾り用のオレンジを切っておく ・材料を量っておく 	<p>食事がある程度進んだところに、デザートを作る。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. フライパンにグラニュー糖を入れ、火をかける。グラニュー糖が茶色に色づいてきたら、バターを入れる。 2. バターとグラニュー糖が混ざったら、オレンジジュースを入れる。煮つめて、とろみをつける。 3. コアントローを入れる。 4. 弱火にしてクレープを入れる。クレープ両面にソースをしみこませて、できあがり。バニラアイスと飾り用のオレンジを添えて盛り付ける。 		