

Fidoで
ちょっといい
ホームパーティ

達人が教える

ホームパーティの テクニク

毎月のようにパーティを開催している、赤坂にある飲食店「超食」の店長松田享子さん。おいしい料理からおもてなしの極意まで、彼女に聞いたホームパーティのコツを伝授します。



テーブルに出しても映える、おしゃれな万古焼ウオーターリッド鍋 (P13に商品の概要を紹介しています)

たつぶりの有塩バターを混ぜるだけ。まるでピラフのような味になります。野菜もので意外にウケるのが白和

超簡単パーティレシピ

パーティでは肉、野菜、ごはんものをバランスよく出します。肉料理の定番は鶏の唐揚げ。上手く作るコツは2度揚げ。170℃でさつと揚げ、まだ表面が白っぽいうちに取り出し油切りします。その後180℃で再びキツネ色になるまで揚げます。下味にスパイスを効かせてしっかりした味に仕上げるのがポイント。ごはんものだったら、簡単なバターライスがおすすです。炊きたての白米に、茹でたシーフードミックス、コーン

え 一度湯がいて醤油で下味をつけた春菊を、水切りした豆腐に混ぜます。香り高い野菜はそれだけで風味豊かに仕上がります。簡単料理なのに見栄えがいいというのも大事なところ。例えばそのままテーブルに出しても映える鍋があれば盛りつけの手間がはぶけます。型を使って白飯だけのにおにぎりを作



5種類の一口サイズのおにぎりが作れるスピードおにぎり型5 (P13に商品の概要を紹介しています)



独自の製法でフワフワもっちり作り上げた新薬人〜もちりクリーム (P10に商品の概要を紹介しています)

● 超食 (ちようじく)
東京都港区赤坂5丁目4-15
03-3584-0007

女の子が多いパーティなら、デザートは用意しておきたいですね。一人だとなかなか食べられないお取り寄せデザートをとのこときとばかりに注文して、みんなで品評会をするのもいいですね(笑)。

パーティで一番気をつけたいのが、見知らぬ人同士でいかに楽しく会話をしてもらうかということ。話のきっかけになるように、趣味や出身地、仕事など相手にあわせて紹介します。女の子が多いパーティなら、デザートは用意しておきたいですね。一人だとなかなか食べられないお取り寄せデザートをとのこときとばかりに注文して、みんなで品評会をするのもいいですね(笑)。

パーティ上手のおもてなし

り、サイドにふりかけや佃煮、海苔などを置いておくだけでも立派なパーティメニューになりますよ。