



Cook Book!

《立ち読み料理本》

25

今回の料理本

『おもてなし&持ち寄り  
フィンガーフード 200』

本体：1,600円(税別) 浜 裕子著  
誠文堂新光社

ホストとして食卓をコーディネートするときや、ゲストとして料理を持ち寄るときに便利な料理が片手でつまめる小さなポーションの「フィンガーフード」。

パーティーはもちろん、手軽なサイズ、量なので家呑みのおつまみにも使えます。時短・手軽に作れるものから、手の込んだ目にも楽しいものまで、200ものフィンガーフードを紹介した一冊です。



仕上げは花びら1枚、リーフ1枚、フルーツなどでトッピング

かにかの冷製中華茶碗蒸し  
& コンソメジュレの  
2層仕立て

シヨットグラスに入れて蒸したかに風味の茶碗蒸しに、ジュレを重ねた華やかな前菜です。スプーンですくうと底からかにかの身が出てくるのもお楽しみ。

●材料 (9個分)

●茶碗蒸し

- 卵..... 2個
- 鶏がらスープ..... 130cc
- かに缶詰の汁..... 20cc
- かに (缶詰・身をほぐしたもの)..... 大さじ5

●コンソメジュレ

- 中華スープ..... 200cc
- 板ゼラチン..... 3g
- パプリカ (赤・黄 3mm角)..... 各大さじ2
- きゅうり (3mm角)..... 大さじ2

●大根 (薄切り)..... 9枚

●パプリカ (赤・黄)..... 少々

●塩..... 少々

●作り方

- ①茶碗蒸しを作る。ボウルに卵を溶きほぐし、鶏がらスープ、かに缶詰の汁、塩少々を加えて混ぜ、漉す。
- ②シヨットグラスにかにかを入れ、①を等分に注ぐ。蒸気の上があった蒸し器に並べ、弱火で約10分蒸し、冷ます。
- ③コンソメジュレを作る。中華スープを温め、水でふやかした板ゼラチンを加え溶かす。
- ④角切りの野菜を加えて冷やし、とろみがついたら②の茶碗蒸しの上に流し、冷蔵庫で冷やし固める。
- ⑤グラスの上に花びら形に型で抜いた大根を飾る。中心に丸くカットしたパプリカをトッピングする。

フィンガーフードを美しく魅せるパーティーテクニック

細部までの細かなフィンガーフードにトッピングで総仕上げ。花びらの形にカットした大根や、チャープル、バラの花びらなどが、料理をさらに華やぎのあるものにしてくれる。

Profile

●浜 裕子(フラワー&食空間コーディネーター)  
フラワー・インテリア・テーブルコーディネートをはじめ、食空間プロデュースおよびコンサルティング、パーティー、イベント、広告などの企画・演出を手掛ける食空間プロデュース会社「花生活空間」代表。http://hanakukan.jp

