

恒例の  
「鮭のちゃんちゃん焼き」

ioru misono

イオルキッチン  
2021/9/22



コロナウイルスの影響で我慢の年となっています。みなさんストレス溜めてませんか？パーッと発散したいですよ。そんなことを考えていたら～またこの季節がやってきました。実りの秋、そして食欲の秋(\*'艸`)  
イオルキッチン恒例の北海道郷土料理「鮭のちゃんちゃん焼き」の季節となりました。今年もやっちゃいましょう('w')/  
おいしい旬の食材を味わい、ストレスと一緒に発散しましょう(/・ω・)/



Let's cook



キャベツをちぎる



鮭を焼く



野菜をのせる



みんなて野菜をのせる



そして、野菜をのせすぎ




今年も蓋がしまらない



ちゃんちゃん中



できあがり

まずは、しめじ、マイタケ、キャベツをちぎっていただきました。たまねぎ、ピーマンはスタッフが包丁で処理しています。鮭は半身を2枚購入し、ホットプレートで焼き、裏返し、その後、野菜をのせるのですが、去年同様、、、野菜が多く、蓋がしまらない状態となりました、、、しかし、が美味しくなる秘訣！！野菜の甘味を感じることができます。最後のちゃんちゃんはスタッフがさせていただきました。そして、本日は、お米炊いちゃいました。炊き立てのお米(少々)と鮭のちゃんちゃん焼きの相性は最高です(\*'艸`)  


Let's eat



本日のイオルキッチンも楽しく終了することができました。イオル美園は「笑顔」を大切にしています。笑顔にできるイベントを考えていきます。今後も楽しみに待っていてください。  
