

手間ひまかけずに、贅沢しなくても、美味しいレシピ

クロワッサン

croissant 5/25

女の暮らし方
男の暮らし方

定価 400円

10月・25日の月2回発行

お金がなくても、時間がなくても、
知恵のある旨いおかず。

週尾幸子さん
こんな手があつたのか、
すぐに役立つ極旨レシピ



刺身のさくを見せ、
ほまみ一晩ラップする。

冷凍のトマトは凍った
まま、丸ごと焼く。



昆布佃煮にする刺身の
旨味がぐんと増す。

カットしなくても、
裏返せばとろとろに。

小林まさみさん
包丁を使わなくても、
火にかけなくても立派な一品。



こぼれ出たピーラーで、
簡単にさきさがりする。

カットするのが大変な
かぼち⇒レンジへ。



さきいかの塩漬味の、
きんぴらごぼう。

もぎったチーズとペー
コンを加えてコロコッ。

ウー・ワンシムン
安価な食材を使って、
大満足の中華おかず。



知の野菜が少ない月
に重宝する、そら豆。

卵をまよろしは生で
できちゃうので扱い、



塩こしょうで味つけた
生のそら豆も参考です。

もぐれは味噌で釣れる、
味噌と香川が刺身。

破片付けが簡単です
プロの真空調理法が、
ポリ袋料理になった。



水がスーッと沸騰し、
ポリ袋も透明に。

ポリ袋で調理した、
サーモンにパン粉を。



湯立ってお湯上がる、
つつのあまる中華風刺身。

焼き色をつけたパン粉
をつけてフライ風に。

昆布佃煮の主人が考えた
話題の昆布水は簡単、
どんな料理も旨味が増します。

箱ごとドンと買って、
全部おいしく食べるレシピ

評判のインスタントラーメンも
いつもの焼きそばも
簡単な工夫でもっと美味しく。

フライパンだけで、
自宅でピストロ料理。

在籍博士がおすすすめする
旨い缶詰を
もっと時短レシピに使って！

アイデアが参考になります
人気料理店のまかない飯。

クロワッサン読者に聞いた
何度も食卓に登場！
我が家の鉄板メニュー

食品の宅配サービスで、
無駄を出さない買い方。

