

5 月 17 日の



イチオシ！

コロッケ^{まめちしき}豆知識

【コロッケ^{こうきゅうりょうり}は高級料理だった？！】

もともとは「クロケット」というフランス^{りょうり}料理。

日本^{にほん}に伝わったのは明治時代^{めいじじだい}。正式な西洋料理^{せいしき せいようりょうり}として
ナイフとフォークで^た食べていたようです。

【コロッケ^{つく}作りは大変^{たいへん}？！】

ふかしたじゃが芋^{いも}と炒めたひき肉^{にく}をあわせ、

丸めて小麦粉^{まる こむぎこ}、卵^{たまご}、パン粉^{こ ころも}の衣をつけて

油^{あぶら}で揚げます。お手軽^{あ てがる}なイメージですが、

とても手間^{て ま}のかかる料理^{りょうり}なんですよ。

