

よなよな月の道楽座 みんなで料理編  
事前に準備が必要な食材と使用する調理器具

事前に準備が必要な食材

	<2人前>	<1人前>
豚肉（とんかつ用）	2枚	1枚
はちみつ	大4	大2
レモン	½個	⅓ 個
サラダ油orオリーブオイル	大1.5	大1
レモンピール/ドライレモン	25g	12g
クリームチーズ	100g	50g
クラッカー	12枚	6枚
じゃがいも	2個（300g）	1個（150g）
ソーセージ	3本（60g）	1.5本（30g）
玉ねぎ	½ 個（100g）	¼ 個（50g）
塩	適量	適量
胡椒	適量	適量
青のり	大3	大1.5
ごま油	大2	大1
バター	30g	15g
付け合わせのサラダ菜	お好みで	お好みで
よなよなエール	お好きな本数	お好きな本数

当日使用する調理器具

- ・まな板・包丁
- ・フライパン（豚肉が入るもの）
- ・キッチンペーパー
- ・スプーン
- ・耐熱皿（じゃがいも・玉ねぎ・ソーセージが入るサイズ）
- ・ピーラー
- ・計量スプーン
- ・菜箸
- ・サランラップ20～30cm程度
- ・ビール用のグラス（お持ちでしたら）
- ・小さなボウルorお皿（クリームチーズを混ぜるよう）
- ・皿
- ・アルミホイル30～40cm（豚肉を寝かす用/お持ちでしたら）
- ・ビールを注ぐようなグラス（お持ちでしたら）