

僅此494.22必見!

3. 47 070 912-77-61-2047

弁当orランチ内容

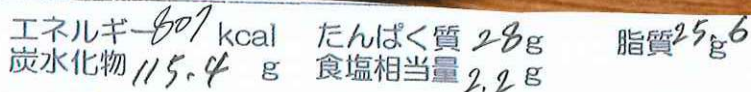
木下アツ - 24.01 - 2001 -
野菜02/4. 1973. 2 - 2

野菜量

164

調理時間

30分



1 メニューのセールスポイント

その中何れがイロハの中身はヒラキにいて、おもしろく入って来ます。クソムソスで意味を失った山手や川の手にはヒラキの一品の料理野郎のヒラキと口の中をすくうようにして食べて、食前又は食後に「アツシ」を食べるという習慣があります。

材料・分量＜ジュウズ、シリウス、スポンジ＞＜野菜、セロリ＞

鶏卵	60g	白胡椒	0.5g	レシヤ	5g	カワカワ	5g
鴨	15g	無塩バター	5g	黒胡椒	0.05g	ヤカリ	7g
精白米	70g	鶏卵パサド	10g	穀物酢	50g		
水	91g	牛乳	150g	砂糖	10g		
クレープ	10g	小麦粉	22g	水	25g		
トマト	10g	有塩バター	8g	オリーブ	6g		
パセリ	3g	塩	1g	オリーブ	6g		
人参	10g	白胡椒	0.5g	大根	7g		
豆	12g	ほうたけ草	20g				
塩	0.5g	小豆	10g				
パセリ	60g						
オリーブ	20g						

作り方

採集地 野原 95.7.12

在材料堆場に入れ
転び吊り上げて音響材料
在庫で1晩寝かす。

★ 43" 3 1/2" - 2

果汁をいり
皮をとり、少量すく

185212. 水・143"の果汁・乃
を21170の中2"混ぜ"合した。

2012年12月12日
 2012年12月12日

$10'' 17' 40''$ 0 $11'' 50' 10''$ P: $9'' 50' 10''$ 0
 $4'' 12' 10''$ 0

★オレノ→鶏卵・牛乳を此器で合わせ
牛乳のオレノ角を1/2に上げ"30

木炭の灰 12.12.17

原方用炒的。火至止的。他个原方用炒的。
原方用炒的。火至止的。他个原方用炒的。

△クリムソーヌ→先に入居物と牛乳を混合し、
 湯火のラパンバツをゆいた後に先ほど

物を入る。T. 世2 (2.310) 直、不附。直。
1822年算入。30

メニユ一
提 供

提供 東京栄養食糧専門学校