

drumcook®

drumcook recipe

さあドラムクックで回る料理をはじめましょう





回鍋肉 (栓あり)

《材料3人分》

- 豚肉 …………… 300g
- キャベツ ……… 1/4個
- ピーマン ……… 2個
- 醤油 …………… 大さじ1
- 酒 …………… 大さじ1
- テンメンジャン …… 大さじ1
- 豆板醤 …………… 小さじ1
- 砂糖 …………… 小さじ1
- 水溶き片栗粉 …… 大さじ1

《作り方》

1. キャベツ、ピーマンは食べやすい大きさに切ります。
2. すべての食材と調味料をポットに一緒に入れ、ダイヤルを15の位置まで回しセットします。



海老チリ (栓あり)

《材料3人分》

- エビ …………… 300g
- ネギ …………… 80g
- にんにく ……… 1/4欠
- スイートチリソース … 大さじ2
- トマトケチャップ …… 大さじ2
- 水溶き片栗粉 …… 大さじ1
- 鶏がらスープの素 …… 小さじ1

《作り方》

1. ネギ・にんにくをみじん切りにします。
2. すべての食材と調味料をポットに一緒に入れ、ダイヤルを15の位置まで回しセットします。



麻婆豆腐/麻婆茄子 (栓あり)

《材料2~3人分》

- |                  |                    |
|------------------|--------------------|
| ●豆腐 …………… 1丁     | ●お酒 …………… 大さじ1     |
| ●ひき肉 …………… 100g  | ●水 …………… 100cc     |
| ●にんにくみじん切 …… 1欠  | ●水溶き片栗粉 ……… 大さじ3   |
| ●豆板醤 …………… 小さじ1  | ●ごま油 …………… 小さじ1    |
| ●鶏がらスープ ……… 小さじ1 | ※お好みでネギを刻んで入れてください |

《作り方》

1. 豆腐は1.5cm角程度に切ります。
2. すべての食材と調味料をポットに一緒に入れ、ダイヤルを10の位置まで回しセットします。



鶏の丸焼き

《材料3~4人分》

- |                     |
|---------------------|
| ●鶏 …………… 1羽(約1000g) |
| ●塩 …………… 少々         |
| ●こしょう …………… 少々      |
- ※お好みで塩・こしょうで味付けしてください

《作り方》

1. 鶏はそのままでも美味しく仕上がりますが、お好みで塩・こしょうで味付けしてください。
2. あとはポットに入れ、ダイヤルを60の位置まで回しセットします。



## 豚バラ焼き

### 《材料2〜3人分》

- 豚バラ肉 …………… 400g
- 塩 …………… 少々
- こしょう …………… 少々

※塩・こしょうはお好みでおかけください。

### 《作り方》

1. 1cm厚に切り、お好みで塩・こしょうで味付けをします。
2. あとはポットに入れ、ダイヤルを15の位置まで回しセットします。



## グリル野菜

### 《材料2人分》

- ナス …………… 1本
- パプリカ(赤・黄) …… 各1個(計2個)
- 紫たまねぎ …………… 1玉
- エリンギ …………… 2本
- ズッキーニ …………… 1本

### 《作り方》

1. ナス・ズッキーニは輪切り、エリンギは石づきを取りタテ薄切り、パプリカ・玉ねぎは一口大に切ります。
2. 食材をすべて一緒にポットに入れ、ダイヤルを15の位置まで回しセットします。



## タンドリーチキン (栓あり)

### 《材料2人分》

- 鶏もも肉 …………… 250g
- トマトケチャップ ……… 大さじ1
- ヨーグルト(プレーン) …… 大さじ1
- カレー粉 …………… 大さじ1

### 《作り方》

1. 鶏もも肉を食べやすい大きさに切ります。
2. すべての食材と調味料をポットに一緒に入れ、ダイヤルを15の位置まで回しセットします。



## 塩サバ焼き

### 《材料1人分》

- 塩サバ …………… 1枚(人数×1枚)
  - レモン …………… 少量
- ※レモンはお好みでおかけください

### 《作り方》

1. お好みでレモン汁をかける場合は、ポットに入れる前におかけください。
2. あとはポットに入れ、ダイヤルを10の位置まで回しセットします。



炊き込みチャーハン (栓あり)

《材料2~3人分》

- 生米 …… 2合
- ベーコン …… 100g
- 玉ねぎ …… 1/4個
- 卵 …… 1個
- 市販の中華調味料 …… 大さじ2
- 水 …… 400cc
- サラダ油 …… 小さじ1

《作り方》

1. ベーコン、玉ねぎを刻み、サラダ油と一緒にポットに入れ、先に混ぜておきます。
2. 中華調味料以外の残りの食材をポットに入れ、ダイヤルを25の位置まで回しセットします。
3. 炊き上がったらポットを出し、溶いた卵をポットの熱で固まるように流し入れます。
4. 中華調味料を入れ少し混ぜたら、ポットを戻しダイヤルを5の位置まで回し再セットします。



ピラフ (栓あり)

《材料2~3人分》

- 生米 …… 2合
- エビ(殻なし) …… 150g
- ピーマン …… 1個
- パプリカ …… 1個
- 水 …… 400cc
- コンソメ …… 1欠
- バター …… 大さじ1

《作り方》

1. ピーマン、パプリカは1cm角に切ります。
2. すべての食材と調味料をポットに入れ、ダイヤルを25の位置まで回しセットします。
3. 炊き上がったら、2~3分ほど蒸らします。

食材や調味料、水を入れる際には必ず本体からポットを外し水平な場所に立てて入れるようにして下さい



食材を入れて蓋を閉めて本体にセットしたら後はダイヤルを回すだけ

### 回した分だけ自動で調理します

※レシピ内ではダイヤル位置を目安に記載しております



内側に栓をすることで食材から出た余分な油を排出することが可能なドラムクック

汁ものなどの調理では栓をして、油を排出したい場合は栓を外して調理下さい

※写真の左の部品が栓です。栓はポット内側からつけます



排出した油は油受け皿へと流れ落ち、さらにヘルシーな料理を実現

※左写真が油受け皿です。栓を外すとここに油が落ちます

栓をつけた調理はレシピ内で料理名の横に「栓あり」と記載しています

必ず取扱説明書をよくお読みいただいてから、ご使用下さい



## 青椒肉絲 (栓あり)

### 《材料3~4人分》

- |                 |              |                   |
|-----------------|--------------|-------------------|
| ●牛肉 …… 300g     | ●醤油 …… 大さじ2  | ●オイスターソース …… 大さじ2 |
| ●ピーマン …… 4個     | ●酒 …… 大さじ3   | ●水溶き片栗粉 …… 大さじ1   |
| ●タケノコ水煮 …… 150g | ●みりん …… 大さじ2 | ●ごま油 …… 小さじ1      |

### 《作り方》

1. 食材はすべて細切りにします。
2. すべての食材と調味料をポットに入れ、ダイヤルを15の位置まで回しセットします。



## あさりバター (栓あり)

### 《材料2~3人分》

- あさり …………… 300g
- バター …………… 1欠

お好みで塩や醤油をかけたたり、ネギを刻んでかけてください。

### 《作り方》

1. あさりとバターをポットに一緒に入れ、ダイヤルを15の位置まで回しセットします。



## カレー (栓あり)

### 《材料4人分》

- 豚肉 …………… 150g
- ジャガイモ …………… 2個
- 玉ねぎ …………… 1個
- ニンジン …………… 1/2本
- カレー固形ルー …… 4欠
- 水 …………… 400cc

### 《作り方》

1. 豚肉は一口大に、ジャガイモ・ニンジン・玉ねぎは小さめに乱切りにします。
2. すべての食材と水、砕いた固形ルーをポットに入れ、ダイヤルを45の位置まで回しセットします。



ビーフシチュー (栓あり)

《材料4人分》

- 牛肉 ..... 250g
- 市販デミグラスソース... 290g
- ジャガイモ ..... 1個
- 赤ワイン ..... 100cc
- 玉ねぎ ..... 1個
- 水 ..... 200cc
- ニンジン ..... 1/2本
- トマトケチャップ ..... 大さじ1

《作り方》

1. すべての食材と調味料、水をポットに一緒に入れ、ダイヤルを45の位置まで回しセットします。



肉じゃが (栓あり)

《材料3人分》

- 豚肉 ..... 150g
- めんつゆ ..... 20cc
- ジャガイモ ..... 2個
- 水 ..... 100cc
- 玉ねぎ ..... 1/2個
- みりん ..... 大さじ2
- ニンジン ..... 1/2本

《作り方》

1. 豚肉は一口大に、ジャガイモ・ニンジン・玉ねぎは小さめに乱切りにします。
2. すべての食材と調味料、水をポットに入れ、ダイヤルを45の位置まで回しセットします。



筑前煮 (栓あり)

《材料4人分》

- |         |      |        |       |
|---------|------|--------|-------|
| ●鶏肉     | 150g | ●こんにゃく | 1枚    |
| ●レンコン   | 200g | ●めんつゆ  | 50cc  |
| ●ニンジン   | 1本   | ●水     | 100cc |
| ●タケノコ水煮 | 150g | ●みりん   | 大さじ2  |

《作り方》

1. 食材はすべて一口大に切ります。
2. すべての食材と調味料、水をポットに一緒に入れ、ダイヤルを40の位置まで回しセットします。



かぼちゃ煮 (栓あり)

《材料2~3人分》

- |       |       |
|-------|-------|
| ●かぼちゃ | 1/4個  |
| ●めんつゆ | 20cc  |
| ●水    | 100cc |
| ●みりん  | 大さじ1  |

《作り方》

1. かぼちゃを一口大に切ります。
2. かぼちゃと調味料、水をポットに入れ、ダイヤルを15の位置まで回しセットします。



## 煮込みパスタ (栓あり)

### 《材料1人分》

- パスタ(乾麺)・・・80g
- 玉ねぎ・・・1/4個
- ベーコン・・・100g
- しめじ・・・60g
- 牛乳・・・150cc
- コンソメ・・・1欠
- バター・・・大さじ1
- 塩コショウ・・・少々

### 《作り方》

1. 玉ねぎ、ベーコンは細切りに、しめじは石づきを切り落とし小房に分けます。
2. パスタ(乾麺)は半分に折ります。※長いと入らない場合があります。
3. すべての食材と調味料をポットに入れ、ダイヤルを20の位置まで回しセットします。



## 蒸しイモ

### 《材料2～3人分》

- さつまいも・・・3本  
(参考サイズ 長さ:約16cm 直径:約6cm)

### 《作り方》

1. そのままポットに入れ、ダイヤルを60の位置まで回しセットします。



## 栗

《材料2～4人分》

●栗 …………… 400g

《作り方》

1. 栗に包丁で切り込みをいれます。
2. 切り込みを入れた栗を、ポットに入れ、ダイヤルを60の位置まで回しセットします。

## ポップコーン (粒あり)

《材料2～4人分》

●乾燥トウモロコシ …… 50g  
●サラダ油 …………… 小さじ1  
●バター …………… 1欠

《作り方》

1. 乾燥トウモロコシに油を絡めておきます。※ダイヤル10で予熱してください。
2. すべての食材をポットに入れ、ダイヤルを15～20の位置まで回しセットします。  
※弾け方に多少ムラが出る場合もあります。蓋を取るまでに2～3分お待ちください。



## パエリア (栓あり)

《材料2〜3人分》

- 生米 …………… 2合
- シーフードミックス … 150g  
(エビ・あさり・イカ)
- パプリカ(赤) ……… 1個
- 水 …………… 400cc
- ターメリック ……… 小さじ1
- コンソメ …… 1欠

《作り方》

1. ピーマン、パプリカは1cm角に切ります。
2. すべての食材と調味料をポットに入れ、ダイヤルを25の位置まで回しセットします。
3. 炊き上がったら、2〜3分ほど蒸らします。



## 焼きそば (栓あり)

《材料2人分》

- 市販の焼きそば(付属タレ含む) … 2人前
- 豚肉 …………… 100g
- キャベツ …………… 1/2個
- ニンジン …… 1/2本

《作り方》

1. ポットに入れる前に、麺と付属のタレを絡ませ、よくほぐします。
2. 絡ませた麺と具材をポットに入れ、ダイヤルを25の位置まで回しセットします。



## コーヒー豆 焙煎 (栓あり)

《材料6～8杯分》

- 生豆 …………… 100g  
※仕上がり具合により出来上がり分量に多少の誤差が生じます。

《作り方》

1. 生豆をポットに入れ、ダイヤルを60の位置まで回しセットします。
2. 煎り終わった後、軽く息を吹きかけ、シルバースキン(銀皮)を取り除きます。



## 冷凍ポテト (栓あり)

《材料1～2人分》

- ポテト(冷凍) …………… 150g
- サラダ油 …………… 大さじ1

《作り方》

1. ポテトは解凍せず、そのままOKです。
2. サラダ油とポテトをポットに入れ、ダイヤルを25の位置まで回しセットします。