

Lacook
à la carte

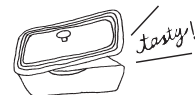


48608110001

① 48-60811

おいしいレシピ 全10品

Lacook
à la carte

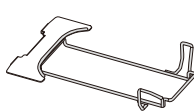


Paloma

取扱説明書

このたびは、ラ・クックアラカルトをお買い上げいただきまして、まことにありがとうございます。ご使用前にこの取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくご使用ください。なお、お読みになったあとは大切に保管していただき、取り扱いかたのわからないときや、不具合が生じたときにお役立てください。

同梱部品

ラ・クックアラカルト	ミトン	受け台	レシピ集(本書)
 内網付き			

アルミ・真鍮は変色する性質があります。ご使用後は必ずお手入れしてください。お手入れをしないと、焦げつきや変色の原因になります。

⚠ 警告



禁止

- 調理中は火のそばを離れないでください。
- 空だきはしないでください。



必ず行う

- 本製品はグリル調理専用です。コンロの火にかけると変色や変形の原因になります。
- 使用中は窓を開けるか換気扇を回してください。不完全燃焼による一酸化炭素中毒の原因になります。

⚠ 注意



禁止

- 製品が入ったままグリルの引き出し部ごと外したり、勢いよく引っ張らないでください。すべり落ちるおそれがあります。
- 天ぷらなど揚げ物料理には使わないでください。



接触禁止

- 調理中・調理後は製品が大変熱くなりますので、やけどに注意してください。

ご使用の前に

- 機器の注意事項やお手入れ、グリルの使いかたは、機器の取扱説明書をあわせてよくお読みください。
- 正しくセットしないと燃焼不良が起きたり、うまく調理できない場合があります。
- このラ・クックアラカルトセットを使用できない機器もあります。詳しくはお買い上げの販売店かパロマまでご相談ください。
- 初めてお使いになるときは、台所用中性洗剤でよく洗ってから使用してください。本製品はさび止めの被膜を落とすための空だきは必要ありません。
- 材料の性質上、表面に多少の色ムラやふたと本体の色の違いが見られる場合がありますが、使用上の問題ははありません。

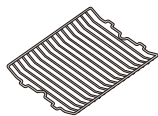
使用上の注意

- グリル調理中はふたをしてご使用ください。
- 本製品は焼き調理にはお使いいただけません。焼き調理には機器に付属の焼網や別売のラ・クックなどをお使いください。
- 本製品では、ラ・クックオートメニュー機能はご使用になれません。
- 空だきはしないでください。塗装の変色や、ふくれなど変形の原因になります。
- 塗料の性質上、高温になると色が変化しますが、常温になると元の色に戻ります。
- 衝撃を与えたり、高温のまま冷水をかけるなどして急激に冷やさないでください。変形、塗装はがれ、加熱ムラの原因になります。
- 長時間料理を保存しないでください。変色や腐食の原因になります。
- 製品の上で包丁など鋭利な刃物で食材を切らないでください。製品に傷がつくことがあります。
- 食材の大きさや機種によって調理時間が異なります。レシピに記載の調理時間を目安に、様子を見ながら調理してください。
- 食材の分量が少ない場合には、レシピの目安時間以内でも早めに調理完了温度に達し、操作部の表示画面に「02⇄5」の交互表示、または「025」を表示して消火する場合があります。様子を見て調理を終了してください。
- 冷凍された食材はしっかり解凍してから調理してください。上手に調理できない場合があります。
- 幼児の手に触れないようにしてください。
- 持ち運ぶ際は、ラ・クックアラカルト本体が冷めたことを確認してから必ずミトンなどを使って持ち運んでください。化学繊維を含んだミトンなどは溶ける可能性があるため、使用しないでください。
- ふたの蒸気孔から調理中・調理後に熱い蒸気が吹き出す場合があります。やけどに注意してください。
- 塗装は永久に付着しているものではありません。繰り返しの洗浄や空だき、急激な温度変化などにより、徐々に摩耗したり、細かなひび割れやはがれが生じる場合があります。
- 直接テーブルや熱に弱いクロスなどの上に置かないでください。焦げ、変色や変形の原因になります。
- 本製品はグリル専用です。ストーブの上など、決められた用途以外の使いかたをすると危険ですので使用しないでください。
- ラ・クックアラカルトの縁まで水などを満した状態で使用しないでください。

ラ・クックアラカルトの取り付けかた

はじめに

グリル扉をいっぱいまで引き出し、グリル焼網を取り外します。

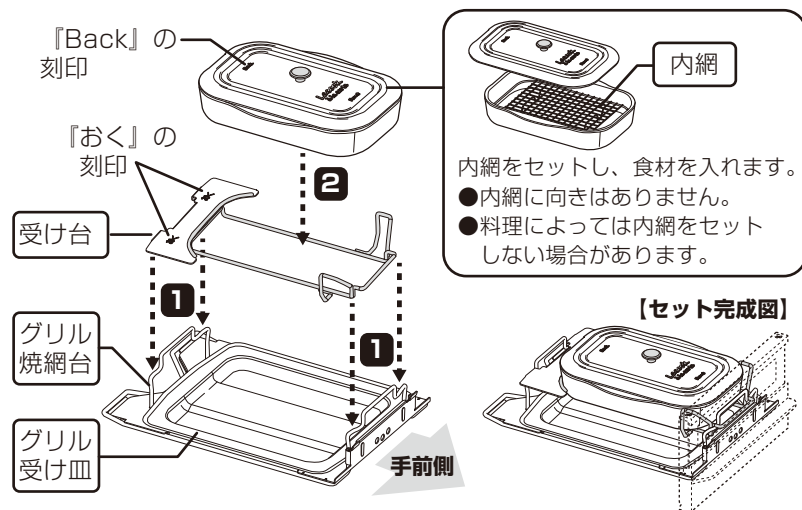


※グリル焼網は使用しません

1 受け台の『おく』と書かれた側を奥側にし、4か所の引っ掛け部をグリル焼網台の上にのせてください。

2 ラ・クックアラカルトの『Back』と書かれた側を奥側にし、受け台の上にのせてください。

※ふたを逆向きにセットすると燃焼不良やうまく調理できないことがあります。



ラ・クックアラカルトや受け台は、がたつきのないように取り付けてください。浮きや傾きがあるとグリル内部で傷がつくおそれがあります。

- イラストはグリル扉を取り外した状態で説明していますが、通常は扉を取り付けたままでセットしてください。
- グリル焼網台などの形状は機種により異なります。
- ラ・クックアラカルトの受け台は、ラ・クック（PGD-9/10シリーズ）をのせて使用することもできます。

注意

調理中や調理直後は大変熱いのでやけどをするおそれがあります。調理方法によっては付属のミトンを使っても熱く感じる場合がありますので、その際は本体とふたの温度が下がるまで待つか、ミトンと一緒に綿製のふきんなどを使用して持ち運んでください。

お手入れについて

- 使用後はよく洗って早めに水気をふき取って乾燥させてください。汚れや水気を付着したまま放置したり、湿気の多いところに保管すると変色や腐食の原因になります。
- 酢、重曹などの酸性または、アルカリ性のもののご使用は避けてください。アルミニウムに腐食が生じることがあります。
- 油がなじむまで、料理によっては焦げつくことがあります。お手入れ後は本体内側に必ず油を塗って保管してください。
- 焦げつきや着色汚れなどを落とす際は、みがき粉、たわし、金属製の硬いものを使用しないでください。傷や色落ちの原因になります。焦げつきは熱湯に浸すと落としやすくなります。落ちにくい汚れにはパロマ専用クリーナーとやわらかい布をお使いください。
- 食器洗い乾燥機には使用しないでください。さびなどの原因になります。
- さびが発生したときは、さびを洗い落とし、油を塗ってから保管してください。
- ふたのつまみの真鍮は空気中の成分と反応してくすんだり、黒ずんだりすることがありますが、使用上の問題はありません。
- ふたのつまみは使用するにしたがってゆるんでくる場合があります。その際はふたの裏側のねじをプラスドライバーで締め直してください。

- 本体 表面加工：セラミック塗膜加工
材料の種類：アルミニウム合金（底の厚さ3.0mm）
外 寸：長さ26.5 × 幅19 × 高さ5.5 cm
内 寸：長さ25.3 × 幅15.5 × 高さ4.2 cm
満水容量：1.5リットル
- ふた 表面加工：セラミック塗膜加工
材料の種類：アルミニウム合金・真鍮

■商品についてのお問い合わせは

パロマお客様相談室

052-824-5145

〒467-8585 名古屋市瑞穂区桃園町6番23号

受付時間：平日 8:30~18:00
(土・日・祝日・弊社指定休日を除く)

**Point**

ホワイトソースと牛乳をダマにならないように良く混ぜ合わせてから加えるとなめらかなソースになります。

**チキンクリームシチュー****【材料】2人分**

鶏もも肉	200g	A	ホワイトソース缶	200g
玉ねぎ	1/2個		牛乳	150ml
にんじん	1/2本		塩	小さじ1/4
じゃがいも	1個		こしょう	少々
ブロッコリー	4房		バター	5g



グリル調理 加熱: 約15分
約30min. 余熱: 約15分

【作り方】

- 鶏もも肉は一口大に切り、玉ねぎはくし形、にんじんは5mm幅の半月切り、じゃがいもは乱切り、ブロッコリーは食べやすい大きさに切り分けます(4房)。
- ラ・クックアラカルトに①を並べ、合わせたAをかけ、バターをのせて加熱します。
- 15分加熱後、そのまま余熱で15分おきます。

**煮込みハンバーグ****【材料】5個分**

合い挽き肉	300g	A	卵	1個
玉ねぎ(みじん切り)	1/4個		塩・こしょう	各少々
パン粉	10g		ナツメグ	少々
牛乳	大さじ3	B	トマト缶	1缶(400g)
しめじ(小房に分ける)	1/2株		ケチャップ	大さじ3
ブロッコリー	6房		ウスターソース	大さじ2



グリル調理
約25min.
加熱: 約15分
余熱: 約10分
上火/弱
下火/弱

【作り方】

- パン粉に牛乳をかけてふやかしておきます。
- ボウルに合い挽き肉と玉ねぎを入れ、①とAを加えて混ぜ合わせます。
- ②を5等分に分け、形を整えます。
- ラ・クックアラカルトに③を並べ、周りにしめじを散らして合わせたBをかけて15分加熱します。
- 加熱後、ブロッコリーを入れ、そのまま余熱で10分おきます。

Point

ラ・クックアラカルトは密閉度が高いので、肉のうまみを逃すことなく、ふっくらジューシーに煮込むことができます。



Point

先に皮目を下にして加熱することで皮目が程よく色づき、見ためもおいしくできあがります。



筑前煮

【材料】2人分

鶏もも肉	150g	こんにゃく	1/3枚
れんこん	1/2節	だし汁	200ml
里芋	2個	しょうゆ	大さじ3
ごぼう	1/4本	酒	大さじ2
にんじん	1/4本	みりん	大さじ2
干しいたけ	3個	砂糖	大さじ1
		いんげん	適量

【つくり方】

1. 鶏もも肉・れんこん・里芋・ごぼうは小さめの一口大の乱切りに、にんじんは5mm幅の半月切りに切ります。
2. 干しいたけはぬるま湯で戻して4等分に切り、こんにゃくは一口大にスプーンでちぎり茹でておきます。
3. ラ・クックアラカルトに①と②を入れて、合わせたAを加えて15分加熱します。

※Aの量は材料の浸かり具合に応じて調整してください。

4. 加熱後、ひと混ぜして余熱で20分おきます。
5. 器に盛り、茹でたいんげんを添えます。



上火/強
下火/強
グリル調理
約35min. | 加熱: 約15分
余熱: 約20分



手羽先と大根の煮物

【材料】2人分

手羽先	6本	酢	50ml
大根	1/6本	しょうゆ	大さじ3
きぬさや	4本	みりん	大さじ2
		酒	大さじ3
		砂糖	大さじ2

【つくり方】

1. 手羽先は骨に沿って切れ目を入れ、大根は小さめの一口大の乱切りに切ります。
2. ラ・クックアラカルトに①の手羽先を皮目を下にして入れ、大根を加え、合わせたAをかけて15分加熱します。
3. 加熱後、手羽先をひっくり返し、3等分に切ったきぬさやを加えて余熱で10分おきます。

※Aの量は材料の浸かり具合に応じて調整してください。



上火/強
下火/強
グリル調理
約25min. | 加熱: 約15分
余熱: 約10分



Point

余熱をすることでじんわりと味がしみ込みます。





Point

はんぺん入りなので、ふんわりとしたえびシューマイに。



Recipe 05

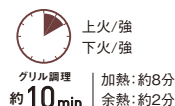
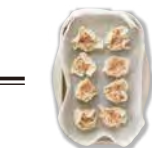
えびシューマイ

[材 料] 2人分(8個分)

シューマイの皮	8枚	酒	小さじ1
むきえび	100g	しょうゆ	小さじ1
はんぺん	1/2枚	砂糖	小さじ1/2
玉ねぎ	1/8個	ごま油	小さじ1/2
		片栗粉	大さじ1
		水	300ml

[つくり方]

- フードプロセッサーにむきえび・はんぺん・玉ねぎを入れて攪拌します。
- ①にAを入れてさらに混ぜ合わせます。
- シューマイの皮で②を包みます。
- 専用網を入れたラ・クックアラカルトに水を入れて専用網の上にクッキングシートを敷き、その上に③を並べて8分加熱後、そのまま余熱で2分おきます。



グリル調理
約10min. | 加熱: 約8分
余熱: 約2分



Recipe 06

チキンカツ

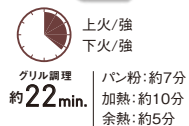
[材 料] 2人分

鶏むね肉	1枚(200g)	小麦粉	適量
塩・こしょう	各少々	溶き卵	1個
大葉	2枚	パン粉	20g
とろけるスライスチーズ	1枚	オリーブ油	小さじ1/2

[つくり方]

- パン粉はラ・クックアラカルトに均一に入れ、ふたをして焼きます。
- 加熱後、ラ・クックアラカルトの中で混ぜ合わせ、オリーブ油を加えて混ぜ、バットに広げて冷めます。
- 鶏むね肉は常温に戻し、厚みがあるところに切れ目を入れて開き、叩いて厚さ2cmほどに平らにし、塩・こしょうをふります。
- ③の半分の面積に大葉とスライスチーズをのせ、挟むように鶏肉を折りたたみます。
- ④を小麦粉・溶き卵・②のパン粉の順に付け、専用網を入れたラ・クックアラカルトに入れ加熱後、そのまま余熱で5分おきます。

※鶏むね肉が厚い場合は、専用網を裏返してご使用ください。



グリル調理
約22min. | 上火/強
下火/強
パン粉: 約7分
加熱: 約10分
余熱: 約5分



Point

パン粉に焼き色をつけることでサクサクとした食感の香ばしいノンフライカツができていきます。



パエリア風 炊き込みご飯

[材 料] 2人分

米……………1合
鶏もも肉……………100g
玉ねぎ(みじん切り)……………1/5個
にんにく(みじん切り)……………1/2かけ
あさり(下処理済み)……………80g
えび……………6尾
パプリカ(赤・黄)……………各1/4個
トマト(1cm角)……………1個
水……………100ml
白ワイン……………大さじ2
コンソメ(顆粒)……………小さじ1
サフラン……………少々
塩……………少々
オリーブ油……………大さじ1/2
レモン(くし形)……………1/2個



グリル調理

約35min.

加熱:約15分

余熱:約20分

上火/強

下火/強

[つくり方]

1. 米は洗って、ざるに移しておきます。
2. 鶏もも肉は小さめの一口大に切り、パプリカは細切りに、えびは尾を残し殻をむきます。
3. ラ・クックアラカルトに米・玉ねぎ・にんにくを入れ、合わせたAを加えて混ぜ合わせます。
4. ③を平らにし、上に②とトマト・あさを彩りよくのせて15分加熱後、そのまま余熱で20分おきます。
5. 仕上げにレモンを添えます。



Point

魚介のうまみをたっぷりと吸った
ごちそうごはん。サフランのかわり
にカレーパウダーでも楽しめます。



ししゃもの燻製

〔材料〕2人分

ししゃも……………4尾
燻製チップ……………30g

※燻製チップの量や種類により
加熱時間を調整してください。



〔作り方〕

1. ししゃもの水分をキッチンペーパーで拭き取ります。
2. ラ・クックアラカルトに燻製チップを敷き詰めふたをして9分加熱します。
3. 加熱後、専用網を入れ、ししゃものをのせて、ふたをしてそのまま15分おき、ひっくり返してさらに15分おきます。

Point

塩味のついた干物類
(特にししゃも)は加熱時間
も短く、おすすめです。



Point

スフレ生地を型に流したら、すぐ
に焼き上げます。より膨らみが
大きくふんわりと仕上がります。

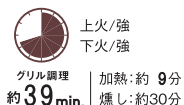


ささみとかまぼこの燻製

〔材料〕2人分

ささみ……………2本
かまぼこ……………10cm
ハーブソルト……………小さじ1
燻製チップ……………30g

※燻製チップの量や種類により
加熱時間を調整してください。



〔作り方〕

1. ささみ・かまぼこの水分をキッチンペーパーで拭き取ります。
2. ささみは筋を除き、かまぼこは7等分に切り、ハーブソルトをふりかけます。
3. ラ・クックアラカルトに燻製チップを敷き詰めふたをして9分加熱します。
4. 加熱後、専用網を入れて②を並べ、ふたをしてそのまま15分おき、ひっくり返してさらに15分おきます。

Point

燻してから半日から一日
置くことで、香りがなじん
で美味しくなります。



カップスフレチーズケーキ

〔材料〕6個分 (アルミカップ 長さ9cm×深さ2cmの楕円型)

クリームチーズ…50g 卵……………1個
砂糖……………20g 薄力粉……………15g
お湯……………200ml

溶かしバター…10g
生クリーム…25ml
レモン汁…小さじ1
粉糖……………少々



〔作り方〕

1. 卵は卵白と卵黄に分け、クリームチーズは常温に戻しておきます。
2. 卵白に半量の砂糖を加え、角が立つまで泡立てます。
3. 別のボウルにクリームチーズと残りの砂糖を入れて、クリーム状になるまで混ぜ合わせます。
4. ③に卵黄を入れて混ぜ合わせ、Aを加えてよく混ぜます。
5. ④に薄力粉を振るい入れて混ぜ合わせます。
6. ⑤に②を2回に分け加え、その都度気泡をつぶさないようにさっくりと混ぜ合わせます。
7. ⑥をカップに流し込みます。* ※流し込み量はカップの8分目が目安です。
8. 専用網を入れたラ・クックアラカルトにお湯を入れ、網の上に⑦をのせて8分加熱後、そのまま余熱で5分おきます。
9. 仕上げに粉糖をふります。

