



S	M	T	W	T	F	S
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23 30	24 31	25	26	27	28	29

配線工事不要のワイヤレステレビドアホン新登場。

アイホン
ワイヤレステレビドアホン
WL-11

アイホンよりワイヤレステレビドアホン WL-11 が新登場。要望の多かった玄関子機～室内間のワイヤレス化(配線工事不要)に対応。既存のチャイムやインターホンからの取替え時に配線

工事ができない場合や、簡単にテレビドアホンに取り替えたい場合にも最適です。また、エクステリア・インテリアにマッチする洗練されたデザインと、使いやすさにとっても優れています。



■電池長持ち 最大寿命24か月!

単三形電池 × 6本 (別売) 最大 **24か月** ※1※2

※1 ニッケル水素電池 (容量2500mAh以上) 使用時
※2 「玄関モニター設定」を「玄関モニターなし」に設定した場合

電池残量が少なくなるとメニュー画面にメッセージ表示 & お知らせ表示灯赤点滅

■高級感を追求したデザイン

子機は高級感のあるヘアライン仕上げ。どんな外構にもマッチします。親機はホワイトとシルバーのツートンカラー。手に心地よくフィットする形状です。



■玄関先を広く見渡す広角カメラ

左右画角約110°のワイド画面で隅の方までしっかりと確認できます。インターホンで留守を確認する不審者も見逃しません。



■留守中も安心の自動録画

来訪者の画像を1件あたり3画面、最大100件まで自動で録画します。最大20件まで保護できます。



Makoの
今のごちそう
レシピ第128回



2017年版本格麻婆豆腐

材料 (6人分)

もめん豆腐……………3丁	茹でる時の塩……………少々	[A]	[B]
豚ひき肉……………250g	鶏ガラスープ……………300ml	豆板醤……………大さじ3	塩……………少々
生姜……………20g	水溶き片栗粉……………大さじ5	甜麵醬……………大さじ1	紹興酒……………大さじ3
ニンニク……………20g	仕上げ用ごま油……………大さじ1	豆鼓……………大さじ1	醤油……………大さじ1
長ネギ……………1本	花椒……………適宜	一味唐辛子……………大さじ3	黒コショウ……………適宜
サラダオイル(2と3に分けて)大さじ5	ラー油……………大さじ2		



麻婆豆腐といえば陳建民さんが日本に伝えたと言われる伝説の料理。その味を引き継ぐ学生時代の大先輩でもある陳健一さん直伝のレシピ! ここが最高峰だとしたら…Mako流は邪道なのかどうか… 陳さんのレシピをさらに美味しくだなんて～本当にごめんなさい。でも、今の私にとってはこれが最高のレシピです。

作り方

- 1 もめん豆腐はあらかじめ2cm角にカットして1分ほど茹でておく。
- 2 鍋にサラダオイル大さじ2油を敷き、豚ひき肉をポロポロになるまでしっかり炒め豚の脂を出す。
- 3 ニンニクと生姜を加えてさらに香りが出るまで炒める。
- 4 続けてAを全て加えて炒める。
- 5 鶏ガラスープを加えて沸騰させる。
- 6 Bを加えてさらに沸騰させる。
- 7 豆腐を入れて中まで温まり味がなじむまで煮る。
- 8 水溶き片栗粉の様子を見ながら加え、片栗粉にしっかり火を通す。
- 9 長ネギを斜めに2cmにカットしておいたものを入れて火を通す。
- 10 仕上げにラー油と花椒をお好みでたっぷり加える。



Mako 料理研究家◆2005年NHK「第15回きょうの料理大賞」でグランプリを受賞。その後開いた料理教室『Creative kitchen』も大盛況。NHK「きょうの料理」「あさいち」の料理コーナーで講師を務める。現在はテレビや雑誌を通じ沢山のレシピを伝えている。また、4人(既に全員成人して社会人)の子育て経験の中で培ったパワフルな肉料理は、特につくりやすくおいしいと評判。豪快ながらも繊細な盛りつけやコーディネート術のセンスにも定評がある。おおらかで明るい人柄が人気。著書に『禁断のレシピ』(NHK出版)『大皿料理でおもてなし上手』(世界文化社)『スタミナおかず』(主婦の友社)『ひとりでお弁当を作ろう』(共同通信社)等がある。