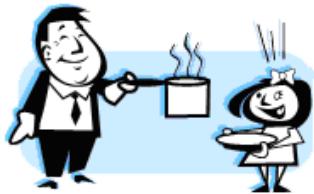


枚方南支部 同好会

(松愛会枚方南支部 料理教室)



「2007年度第2回料理教室」 2007.8.24

料理教室第2回が、8月24日（金）パナホーム大阪支社にて行われた。

今回は「スタミナ簡単中華」ということであったが、内容は私にとっては高度。

「油炒麺」（焼豚入しようゆ焼きそば）、「拌水芹香」（季節の野菜の炒め物） 「酸辣湯」（鶏がらスープの中に、豚もも肉、椎茸、筍、春雨の入ったもの） 「油淋鶏」（鶏もも肉から揚げに、レタス、パブリカ、白ネギを添えたもの）の4種もあり、名称だけでは全く不明。内容は添付の写真を見て頂きたい。今回は12名の参加で、6名ずつの2班に分かれ、各自教えられるままに順次交代で、一部ずつを分担して調理し、一応完成させることはできた。しかし全体的に教わったわけではないので、家族のために作れるというレベルにはとても至らなかったが、焼きそば位は挑戦してみたい。焼きそばは、一度焼いて油を切り麺臭さをとる。鶏肉の下加工に竹串で穴を開けて味をしみこませる等を知識として学んだ。次月は「おふくろメニュー」に挑戦。

（世話人：小川 淳／レポーター：吉川 亨）



今日の料理の事前説明



鶏肉を切る清水さん、吉野さん（紅一点）



これから試食です、中央の二人は先生

