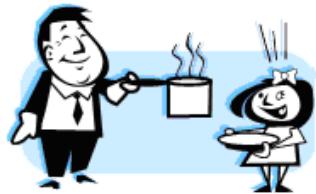


枚方南支部 同好会

(松愛会枚方南支部 料理教室)



「2007年度第4回料理教室」 2007.10.23

料理教室第4回が、10月23日（火）パナホーム大阪支社にて行われた。今回は「季節の素材を使った和食」ということで、「白菜と豚肉のぽかぽか煮」「五目かやくご飯」「季節の天ぷら＆海老の変わり揚げ」「水菜と大根のサラダ」の4品を学んだ。

前回の「お袋メニュー」4品の中で、「肉じゃが」だけを記憶に留め自宅で再現し喜ばれたことを教訓に、今回は「白菜と豚肉のぽかぽか煮」だけはできるだけ全行程にトライさせて頂いた。

酒好きの私の好みからすれば、天ぷらを習得したかったが、海老の腹側に切り目を入れてスジをのばすこと、卵を手のひらで返しながら黄味と白身に分けること程度しか学べなかつた。



「変わり揚げ」とは、衣に「あられ」や「新挽き粉」をまぶして、パリッとした食感に仕上げることで、これが今日の料理のポイントのようであった。

次回（11月30日）はいよいよ最終回「パーティメニュー」に挑戦。

（世話人：小川 淳／レポーター：吉川 亨）



これから試食です、中央の二人は先生



Back