

枚方南支部 同好会

(松愛会枚方南支部 料理教室)



「2007年度第5回料理教室」 2007.11.30

料理教室第5回（最終回）が、11月30日（金）パナホーム大阪支社にて行われた。今回は「パーティメニュー」ということで、「アミューズブーシュ」2品、「ニース風サラダ」「ロールビーフシチュー」という名前だけでは分かりにくい4品を学んだ。

「アミューズブーシュ」とは、日本料理で「突出し」に相当する簡単な前菜で、今回は「シーフード（海老とイカ）パン粉焼き」と「りんごとチーズのミルフィーユ」（りんごとクリームチーズを交互に重ねて串刺しにしたもの）の2品を教えて頂いた。

「ニース風サラダ」？、「ニース」が南仏海岸の地名であることは承知しているが、サラダの彩りがきれいなどころを言うのであろうか？

メインの「ロールビーフシチュー」は、エリンギと玉ねぎを炒め味付けしたものを、すき焼用牛肉で包んで焼き、赤ワイン、デミグラソース等を加えて煮込んだものをバターライスに添えたもので、力口リーの高そうなものである。牛肉での包み方にコツがいる。



いつものように2班に分かれるが、今回は各班にリーダー一人を設定し、リーダーがレシピに従って進行状況を見ながら、各メンバーに作業を指示するということになった。

前回までは各自が勝手に先生に類似質問をしながら進めており、進行上問題があった点を改めたもので、かなり効率的に進められたと思う。

私は、りんごの変色を防ぐためレモン水に浸すと塩水のように辛くはならないこと、海老やイカの切り方、塩・胡椒による下味の付け方等を基礎知識として学んだ。

満足の試食後、先生を交えての反省会が行われ、生徒側からは1回の料理数を2品程度に減らすこと、もう少しヘルシーなもの、事前の講義の充実等の意見が出された。

継続希望も多く、2008年度行事としても改めて企画検討を行うことにした。

多大のご支援を頂いたパナホーム大阪支社様に、深甚の謝意を表したい。

（世話人：小川 淳／レポータ：吉川 亨）



今日の料理の解説

調理する皆さん

調理の仕方は？



これから試食です、中央の二人は先生



Back