

枚方南支部 同好会

(松愛会枚方南支部 料理教室)



「2008年度第4回料理教室」

2008.9.26

2008年度第4回料理教室が、9月26日(金)パナホーム大阪支社にて行われた。今回は秋の味覚の「さばのカレーソテー」「はまぐりの吸い物」「ごぼうサラダ」の3品を学んだ。

「さばのカレーソテー」は、カレー粉と小麦粉をまぶした「さば」を、サラダ油で焼いたもので、こんがり焼く所が難しく、やや焼きすぎの作品が多かった。

「はまぐりの吸い物」は、講師の吉野さんが前日購入し一晚砂をはかせる等の下準備をしてくれていたの、生徒は楽であった。昆布だしに貝を入れて火にかけ、貝の口が開いたら取出し、その後に汁の味をつけるのがコツらしい。貝殻1個に、身2つを入れるのも美しい表現と感じた。

「ごぼうサラダ」は、メインのごぼう調理が意外に手間で、千切りしたごぼうを出し汁でさっと煮て、砂糖、しょう油、塩で味付けをしながら軟らかく煮る。サラダというと簡単なイメージがあるが、私にはこれが本日最も手間がかかったように思われた。

写真でお分かりのように、誰にでも、いつでも好まれる料理が完成し、満足の試食を終えた。

来月は最終回で、「ホタテ貝のハムカツ」「れんこんバーグ、柿のソテー添え」「にんじんサラダ」という少し高度なものに挑戦する



(報告、写真：吉川 亨)



調理する皆さん



調理する皆さん



調理する皆さん



これから楽しい試食です。

後列：峻、松山、久保田、小川（講師）、勝川、竹内、鬼頭、樫本、吉川（世話役）

前列：越智、吉野（講師）、佐藤、梅原、松井

◇写真に写っていませんが、他に中野、清水、三好（世話役）さんが参加されています。

