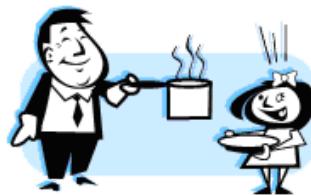


枚方南支部 同好会

(松愛会枚方南支部 料理教室)



「2008年度第5回料理教室」 2008.10.24

2008年度第5回料理教室が、10月24日（金）パナホーム大阪支社にて行われた。

今回は最終回でもあり、これまでより少し高度な「帆立貝のハムカツ」「れんこんバーグ」「にんじんサラダ」の3品を学んだ。

講師による事前試作結果により、当初案より少し内容が簡易化されていた。

「帆立貝のハムカツ」は、当教室では始めての揚げ物であった。単に揚げるのではなく、帆立貝と野菜類の具をハムに適量包み、つま楊枝で固定するのにコツがあり、これらが不適であると揚げている最中に壊れてしまう。少量を包むようにしたため具が余り、具のみの唐揚げが大分できた。

「れんこんバーグ」は、れんこんを摩り下ろしたものを、合びき肉に混ぜたハンバーグで、これも揚げ物である。カリカリした食感のある美味な一品であった。

「ニンジンサラダ」は、にんじん、大根、柿を三杯酢で和えたアッサリしたもので、揚げ物によく調和していた。三杯酢と言っても、「酢+醤油+みりん」とか「酢+醤油+砂糖」とか分量差もあり、色々な作り方があることを学んだ。

写真でお分かりのように、大変おいしそうな料理が完成し、満足の試食を終え、しばしの反省会の後、全5回の教室を終了した。

ボランティアで講師を引き受けて頂いた小川さんと吉野さん、会計等を担当頂いた三好さん、進行にご協力頂いた皆々様、及び会場提供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。



(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



料理教室参加の皆様

後列：佐藤、清水、勝川、中野、峻、松山、竹内、樺本、鬼頭、梅原、松井
前列：越智、吉野（講師）、小川（講師）、三好（世話役）、吉川（世話役）
(写真に写っていませんが、久保田さんが参加されています)



 Back