

枚方南支部 同好会

(松愛会枚方南支部 料理教室)



「2010年度第2回料理教室」

2010.6.15

2010年度第2回料理教室、6月15日(火)南部生涯学習市民センター(ユウカリ)にて行われた。

講師は第1回と同じ「㈱日本食生活指導センター」の岡本恵実先生で、今回は「男爵コロッケ」「ミネストローネ(具沢山のスープ)」「カラフルリボンサラダ」の3品を学んだ。

2回目になると少し要領も良くなり、米は先に買って持込み、食材買物の約30分の間に、別なメンバーが飯をセットしておき、後の料理作りに専念できる様にと、テキパキと進められていた。

「コロッケ」は簡単な料理と思っていたが、ジャガイモを茹でることから始まり、肉とたまねぎは別々に炒めたり、意外に手間がかかることが分った。形も俵形、ハンバーグ形、ソーセージ形など、班によって少し異形なものとなっていた。パン粉を油に落とした時の沈み具合で、油の温度が分かることを学んだ。

「ミネストローネ」も、たまねぎ、にんじん、セロリ、キャベツ、ベーコン等と具材が多く、下ごしらえにかなり時間を要した。見た目をあまり美しく出来なかったが、美味ではあった。

各班ほぼ同時に仕上がり、今月も満足の試食を終えた。

来月は少しレベルを上げて、「うなぎごはん」「豚しゃぶサラダ」「けんちん汁」の3種に挑戦する。

(報告、写真：吉川 亨)



本日の献立



講師の岡本恵実さん



本日のレシピの講義



調理風景 1



調理風景 2



A班一同



B班一同



C班一同



D班一同



[← Back](#)