

枚方南支部 同好会

(松愛会枚方南支部 料理教室)



「2010年度第4回料理教室」

2010.9.21

2010年度第4回料理教室が、9月21日（火）南部生涯学習市民センター（ユウカリ）にて行われた。

9月も中旬を過ぎているが今年は残暑が厳しい。今回は「牛肉とパプリカのピリ辛炒め」「肉団子と豆苗のスープ」「にがうりの佃煮（保存食）」の3品を学んだ。

「牛肉とパプリカのピリ辛炒め」は暑い時期に好適な一品で酒の肴にも合う。「肉団子と豆苗のスープ」も意外にあっさりした風味、豆苗が少ししか入手できず貝割れ大根も混ぜる。「にがうり（ゴーヤ）」は最近栽培している方も多いが、今回の調理法は珍しく、奥様に好評であったという。

4回目ともなるとチームワークも向上し、各自ができるものから担当し、要領よく時間内に完成できていた。本日のデザートには、世話役が季節の果物「マスカット」を選び好評であった。

来月は最終回、少しレベルを上げて、「鮭のムニエル・タルタルソース」「にんじんのポタージュ」「ひじきのマリネ」の3品に挑戦する。

(報告、写真：吉川 亨)



本日の献立



本日のレシピの講義



豆苗の説明



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](#)