

枚方南支部 同好会

(松愛会枚方南支部 料理教室)



「2010年度第5回料理教室」

2010.10.12

2010年度第5回料理教室（最終回）が、10月12日（火）南部生涯学習市民センター（ユウカリ）にて行われた。

今回は「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品を学んだ。最終回に相応しく少し高度なメニューであった。

「鮭のムニエル？」ムニエルの意味が分からなかったが、魚に小麦粉をまぶし、バターで焼いた料理ということで、筆者も魚を焼いたことは何度もあるが、ソースまで作るのは初めてであった。

「タルタルソース？」タルタルの意味も分からなかったが、マヨネーズにパセリ、らっきょう、ゆで卵等を加えて作るソースで、ゆで卵はコップに入れ細いナイフの先で混ぜるのが、まな板を汚さないコツであることを学んだ。

「にんじんのポタージュ」は、にんじん、玉ねぎを炒め、コンソメスープ出汁で十分煮た後、ミキサーをかけるのであるが、ミキサーなどは家がないという方も多かった。にんじんだけで、ほのかな黄色になり味覚をそそる外観に仕上がった。

「ひじきのマリネ？」マリネとは、魚・肉などを酢・油・香辛料等を混ぜた付け汁に漬け込むことであるが、今回の主材はひじきである。乾燥ひじきをぬるまの湯につけておくと、ずいぶん増量することに驚いた。またごま油でにんじんと炒めるだけで、良い香りで食欲をそそるものに仕上がりと、これにハムときゅうりなどを加えた。

今月のデザートはプリン、世話役のセンスで、デザートを毎月変えたのも好評であったようだ。

トータル5回で15品を学び、毎回すぐに全品を復習する方、1品程度の方、何もしない方等おられるようではあったが、皆様料理に関する関心はかなり上がったようで、満足裏に料理教室を終了した。

(報告、写真：吉川 亨)



本日の献立



買物も料理教室の一部



岡本恵実先生



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

