

枚方南支部 同好会

(松愛会枚方南支部 料理教室)



「2011年度第2回料理教室」

2011.6.21

2011年度第2回の料理教室が、6月21日（火）に南部生涯学習市民センター（ユーカーリ）で開かれました。

第2回は「鶏肉のマーマレード焼き」「焼きなすサラダ」「トマトと卵のスープ」の3品です。

加藤講師から相変わらず歯切れの良いテキパキとしたレシピの説明。

2回目のせいか、生徒さんのほうも少し余裕が感じられました。

4班に分かれ、料理開始。みなさん調理分担もすばやく決めて各班（全部で4班）とも時間内で順調に料理が完成、試食の運びとなった。

皆さん「うまいうまい」といいながらの試食を終え、デザートもいただき、今日も大満足の料理教室でした。

加藤講師からはいつも感嘆させられる料理の話が多く、

「鶏肉のマーマレード焼き」では肉料理は下味は必須、肉はブロックで焼いて後で切る。

「焼きなすサラダ」では焼きなすの容易な皮のむき方。

「トマトと卵のスープ」ではスープに溶き卵を入れてかき玉状態にさせる方法。等々、料理のテクニックもものすごい深いなと感じさせられます。

毎回良い勉強させてもらっています。

来月は「魚の風味焼き」「きゅうりの南蛮浸し」「さつま汁」に挑戦します。

(報告、写真：中村雅裕)



本日の献立



講師の加藤恵美さん



調理シーン1



調理シーン2



調理シーン3



試食 A班



試食 B班



試食 C班



試食 D班



[!\[\]\(de95854c7ee024cfadc48187bbb781b2_img.jpg\) Back](#)