

枚方南支部 同好会

(松愛会枚方南支部 料理教室)



「2011年度第4回料理教室」

2011.9.20

2011年度第4回の料理教室が、9月20日(火)に2か月ぶりに南部生涯学習市民センター(ユウカリ)で開かれました。

前回と同じくなんとまた台風15号が来て、外は雨模様です。

第4回は「オムライス」「ごぼうサラダ」「かぼちゃのポターージュ」の3品です。

加藤講師からは今回もじっくりとレシピの説明をしていただきました。

前回から各人がすべてのメニューを体験出来よう、担当分けずに全員で全てのメニューを調理します。

つくる順番は「かぼちゃのポターージュ」→「ごぼうサラダ」→「オムライス」でメインの「オムライス」はアツアツのを食べようとのこと。

先生の話では今回は「オムライス」で炒めたご飯にうまく卵を巻いて、形良くつくれるかがポイントで全員、自分のぶんは自分でやってくださいとのことでした。

皆さんますます手際は良くなっていて「かぼちゃのポターージュ」→「ごぼうサラダ」まで各班(全部で4班)とも順調に料理が完成。

いよいよ「オムライス」のご飯炒めに取りかかったところでハプニング発生!

なんとトマトケチャップを買い忘れ!

しかし、素早く先生から塩コショウ炒めにしましょうとのこと指示。

塩コショウでもおいしく出来ました。

このあいだに吉川さんが買いに行ってくれて、出来上がりの「オムライス」の上には無事トマトケチャップをかけられました。自分のつくった「オムライス」は最高で今回も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、またまた大満足の料理教室でした。ポイントの「オムライス」はみなさん形良く出来ていました。

次回は10月に「鉄火丼」「おろし厚揚げ柚子風味」「海老しんじょ汁」の3点に挑戦します。

(報告、写真：中村雅裕)



本日の献立



講師の加藤さんのレシピ説明



調理シーン1



調理シーン2



調理シーン3



調理シーン4



調理シーン 5



調理シーン 6



調理シーン 7



調理シーン 8



調理シーン 9



試食 A 班



試食 B 班



試食 C 班



試食 D 班

