

枚方南支部 同好会

(松愛会枚方南支部 料理教室)



「2011年度第5回料理教室」

2011.10.18

2011年度第5回の料理教室が、10月18日（火）に南部生涯学習市民センター（ユウカリ）で開かれました。今年度の料理教室の最終回です。

第5回は「鉄火丼」「おろし厚揚げ柚子風味」「海老しんじょ汁」の3品です。

加藤講師からは本日が最終回なので頑張っていきましょうとの檄を。

いつもと同じでないレシピの説明の後、

「海老しんじょ汁」→「鉄火丼」→「おろし厚揚げ柚子風味」で順で早速、調理開始。
先生からは

「海老しんじょ（真薯）汁」で昆布と花かつおを使い、一番だしでのおすましをつくるが、その昆布と花かつおを再使用して二番だしとして煮物にもおいしく使える。

海老は片栗粉で洗えば泥臭さがとれる。

「鉄火丼」では錦糸卵の上手な作り方（フライパンに卵をしつかりひき、残りはもどしておく、フライパンからの焼いた卵の取り方等）や鉄火丼での海苔、卵マグロ、青じその各材料のきれいな色合いの見せ方 等々本日もいろいろないいお話をきかせてもらいました。

今日で5回めとなるわけですが皆さん本当に料理することに慣れてきて、お互いの段取りも阿吽の呼吸で手際は良く進められ、各班（全部で4班）ともいつもより30分以上も早く料理が完成です。

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。

みなさんどぎまぎしていた1回目とは格段に腕を上げてこの料理教室を終えましたが、これも加藤講師の熱心で丁寧な指導のおかげと感謝しています。

11月に懇親会&反省会をして今年度の料理教室を締めくくります。

(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



試食 B 班



試食 D 班



試食 C 班



試食 A 班



全員集合です

<写真はクリックすると大きくなります>

