

枚方南支部 同好会

(松愛会枚方南支部 料理教室)



「2012年度第2回料理教室」

2012.6.19

2012年度第2回の料理教室が、6月19日(火)に南部生涯学習市民センター(ユ-カリ)で開催しました。

この日はなんと台風4号が近畿に近づき、大雨・暴風警報が出た場合は速やかに退館してくださいとセンターから連絡された中でハラハラしながらの開始になりました。

今回は「ハッシュドビーフ」「かぼちゃのサラダ」「オニオンスープ」の3品です。

いつものように加藤講師から本日のレシピの3品についてテキパキとした調理方法の要領説明が始まり、その後4班に分かれ、調理開始。

「ハッシュドビーフ」のポイントはブラウンソースづくりです。小麦粉を加え炒めるとフワフワの状態、そこからより更に炒めるとシャバシャバになり、更に炒めるときつね色からたぬき色になり、そこでスープを入れるという行程になるということでしたが、皆さん初体験でその状態、色合いの勝手わからず、先生にしっかりと出来具合みてもらい、なんとか進行了しました。

全体としてはいつもより順調に料理が完成、試食の運びとなりました。

試食はいつものようにうまいまいといって、あっという間に食べ終わりました。

試食中、私の横にいたTさんが以前行ったことのある上高地T国ホテルの名物である「ハッシュドビーフ」よりおいしいといっていました。本当？

後片付けするなかで警報が発令されたとのアナウンスがあり、皆さん早々に帰宅に着きました。

来月は「魚と野菜の揚げ浸し」「煎り大豆の炊き込みご飯」「きゃべつ巻き甘酢がけ」に挑戦します

(報告、写真：中村雅裕)



本日の献立



レシピ説明



調理 1



調理 2



調理 3



A班のみなさん



B班のみなさん



C班のみなさん



D班のみなさん

