

梅干しの酸味がほのかに感じられる味肉じゃが ピリツときいた辛子にシャキシヤキ感菜の花の辛子和え

肉じゃが



菜の花の辛子和え



八宝菜



春キャベツとベーコンのスープ



*煮崩れしないようにすること、茹ですぎないようにすることが大事

肉じゃがは、じゃがいもが煮崩れしないように注意しながら、火加減を調整して煮込みましょう。コンニャクや梅干しにはじゃがいもの煮崩れを抑制する効果がありますが、それに頼り切らないようにしましょう。

菜の花の辛子和えは、菜の花のシャキシヤキ感が残るよう短時間で茹でるようにしましょう。

*さつき祭

開催日： 5月16日(水曜日)
 場所： しやれな一ど
 参加費： 2,000円

お酒放談 第16話

前沢 正

クラフトビール

4月からビールの麦芽使用率が変更になり、多種類のタイプのビールが発売可能になります。ベルギービール型です。一品種大量販売のメガブランドは世界的に減りますが、主流である事には変わりありません。逆に麦芽、ホップ、水のみドイツビールタイプは拡大します。エビス、プレモルト等。更にビール系の値上げが4月にあります。消費者は価格が品質とロマンを求めるのかの二極分化します。

ビール系の総量が減る分、クラフトビール、ウィスキー、缶チューハイ、日本ワイン、高品質の地酒が伸びます。ほどほどの飲酒は文化であり、豊かな食生活を楽しめます。

*今月のゲスト

今月は5名(男性1名、女性4名)が参加されました。



*花見

3月28日、作った料理をもって希望ヶ丘公園で花見をしました。絶好の花見日和で、風が吹くと散る桜の下で酒を酌み交わし、楽しいひとときでした。



上北沢/ 4月の予定

4月11日 定例会

4月25日 定例会