

酸味の強いオレンジジュースでとろとろに煮込んだ スペアリブのオレンジジュース煮

ミートソースとチーズがよく合うなすのミートソース風味

そら豆とアサリの
炊き込みご飯



スペアリブの
オレンジジュース煮



ちくわとサヤインゲンの卵とじ味噌汁

なすのミートソース風味



春雨の涼拌



***焦がさないことが大事。**

スペアリブのオレンジジュース煮は、肉に焼き色をつけた後、炒めた玉ねぎとオレンジジュースで煮込むとき、焦がさないようにしましょう。オレンジジュースの酸味が足りないときは、レモン汁を加えて酸味を補充しましょう。

なすのミートソース風味は、ミートソースがダマにならないよう、焦がさないようによくかき混ぜながら炒めるようにしましょう。今回は市販のミートソースを使用しましたが、好みの味のミートソースを手作りするというのもありですね、

お酒放談 第19話

前沢 正

日本ワイン続編

山梨大学ワイン科学研究センター、学長補佐 柳田藤寿教授。
 世界最大級のワインコンクール「デカンターワールドワインアワード」(DWWA)。61カ国、17,000銘柄出品。金賞はたったの3.8%。

中央葡萄酒 (甲州市)
 グレイス甲州2017年
 グレイス茅ヶ岳2017年
 白百合醸造 (甲州市)
 ロリアンセラーマスター甲州
 2016年

上記2社は以前、おとこの台所メンバーが「勝沼ワインタクシー」を活用して工場見学したワインセラーです。大手メーカーのメルシャン、サントリー、マンズがエントリーするか楽しみです。

上北沢/ 7月の予定

7月11日 定例会

7月25日 定例会

* 今月のゲスト

今月は9名(男性6名、女性3名)が参加されました。



* チーズを溶かす

なすのミートソース風味では最後にチーズを溶かしますが、バーナーで溶かすというやり方もあります。

