

甘辛い味で艶よく煮込んだ里芋と鶏手羽中の煮ころがし グラタンの周りの絞り飾りに一工夫コキール (鶏とマッシュポテト風味)

エリンギの洋風
炊き込みご飯

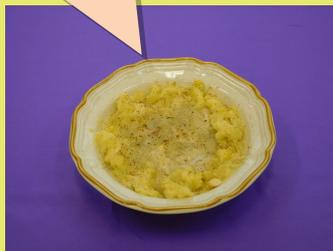


里芋と鶏手羽中の
煮ころがし



タマネギとエリンギのスープ

コキール (鶏と
マッシュポテト風味)



夏野菜の温サラダ



* 煮崩れさせないこと、絞り飾りをかっこよくすることが大事。

里芋と鶏手羽中の煮ころがしは、里芋が煮崩れしないよう火加減に注意しましょう。煮汁が少なくなったら、鍋を揺すりながら艶よく仕上げましょう。

コキールは、しぼり飾りに使うポテトを柔らかめに茹でて、塊が残らないよう丁寧につぶしてマッシュポテトをつくるようにしましょう。

* 今月のゲスト

今月は女性4名が参加されました。



* 8月は夏休みです

例年通り8月の台所は夏休みです。皆さん、夏バテしないようお過ごしください。

9月には経堂時代から通算して、200回目の定例会を迎えます。経堂の生活クラブ生協の調理室で200回記念の集いを行います。

お酒放談 第20話

前沢 正

ビール系の管制値上げ
 過去2回過度の安売対策として強力な行政からの値上げ指導があり、約1割前後の値上げになりました。一般酒販店の救済措置でしたが、値上げ後消費者の購買先はスーパー、CVS中心で一般店への回帰は少なかった。

しかし、今まで経験になかった運転手不足による運賃値上げの原資になり、メーカー、流通業は一息つきました。

消費者は、ビール系から缶酎ハイ等に生活防衛をしてきています。しかし、特徴あるおいしいクラフトビールは世界的に伸びています。ここに消費者の深層心理の面白さがあります。

上北沢/ 9月の予定

9月12日	定例会
9月19日	200回記念
9月20日	出前シェフ
9月26日	定例会