

おとこの台所・鳥山だより

2月4、11日 レシピ料理

- ①里芋と菜の花のご飯 ②大根と鮭缶のスープ ③春雨の炒め煮 ④青梗菜の蒸しあんかけ



- ②大根と煮込み鮭が砕け粉々になり鮭の存在感無し、残念!!
- ③春雨の味調整が難しく不評、二回目に干エビを使用し、塩が効き美味しく仕上がった。
- ④作る時手先の器用さが必要で苦戦した。



2月18日 お好料理

- ①海鮮パエリア ②キャベツと鶏肉スープ ③サラダ



- ・パエリア料理の達人の指導で、調理手順や味付けを変更し、美味しく仕上がりに講評を得た。
- ・食後はアイスクリームを食べながら、ゲスト2名を加え食後の団らんを楽しんだ。

2月25日 お好料理

- ①すき焼き、②浅漬け、③味噌汁、④ご飯



- ・肉は松坂肉を150g/人を準備し最初は関西風で食し、次に関東風で食した。
- ・専用の鍋がないので、フライパンを3台使用した。
- ・賄いをする人がいないので個々テーブルの脇に立ち、立食の様相となった。



梅は厳しい風雪に耐え、今を盛りと咲き競い、清々しい香りを馥郁と漂わせている。2月の最後の週は、梅に誘われてか19名と多く参加され楽しい台所となった。



3月の予定

- ・3月4日(月)、11日(月) レシピ料理
 - ① R-29 切り干し大根のニンニク漬け
 - ② R-68 グリーンアスパラと桜海老の玉子焼き
 - ③ R-70 ブロccoliの和風白和え
 - ④ R-92 骨付き鶏と白菜の薬膳煮
- ・3月18日(月) おこのみ料理
 - ① ご飯、ぶり大根、菜の花和え、ヒジキ 他
- ・3月25日(月) お花見料理
 - ① プレステージの談話室を拝借して行う