

おとこの台所・鳥山だより

5月6日(月) 18名、13日(月) 18名 レシピ料理

- ①帆立のバターソース ②きゅうりと豚肉のスープ ③鶏羽児(チパール) ④焼き春巻き ⑤白米



- ①初回は帆立を輪切りに2分割したが、見栄え悪し、2回目はそのまま調理した。
②具材が多く、やや多めに出来たが、美味しく完食した。
③電気オーブンの為時間が15分かかった。
④竹輪の量を増やし縦に4等分とした。



5月20日(月) お好み料理 20名

- ①スープカレー ②フルーツサラダ



6人分のサラダ

カレーは簡単に出来ると、想定していたが、北海道で生まれた、スープカレーは具材が8種類と多く、野菜の調理に手間どった。

スープも香料を4種類使い、じっくり煮込み味調整など時間がかかった。

20人分の仕上がりは、11時40分、量が多かったが皆様無口で完食し、好評を得た。

5月27日(月) お好み料理 17名

- ①クスクスの鶏のトマト煮添え ②ひよこ豆のイタリアンスープ ③シーザーサラダ



お好み料理のアンケートの中より、クスクス料理に挑戦した。担当グループは詳細なレシピに従がいわいわいがやがやの内に11時半頃に完成した。

味について、モロッコで食べた事のある人の意見では今日の方が味は良い!との評価を得た。

ひよこ豆のスープは作る工程が多い、上手く出来美味しく頂いた。



5月26日(日) さつき祭

今年は信人2名を含め9名の参加した。ハワイアンバンド演奏、フラダンス、くじ引きと余興も大変楽しいさつき祭であった。

新会員自己紹介

この度入会致しました、染谷征男と申します、よろしく申し上げます。入会の動機は、会員の鳥居様と偶然にお会いし、おとこの台所のお話をお聞きし、即入会致しました。



染谷征男様

6月の予定

- 6月3日(月)、10日(月) レシピ料理
 - ① R- 6 なすの生クリーム煮(フランス風)
 - ② R- 39 露(ふき)の白和え
 - ③ R-117 豆腐のアンチョビソース
 - ④ R-142 鶏肉のグラタン サウザンクリーム風味(お好み料理)
- 6月17日(月) おこのみ料理 ①ハンバーグ他
- 6月24日(月) おこのみ料理 ①冷やしうどん

発行担当 森田義治