

おとこの台所・鳥山だより

6月3日(月) 19名、 10日(月) 20名 レシピ料理

- ①なすの生クリーム煮 ②蒟の白和え ③豆腐のアンチョビソース ④鶏肉のグラタンサワークリーム ⑤白米



初回は茄子を煮過ぎたので、二回目は煮具合を見ながら行なった。



蒟の量が少なく、豆腐の中に蒟が埋もれた。二回目は程良く出来た。



豆腐の水を良く抜き、良く焼き、彩にミニトマトを周囲に配置した。



鶏の量がやや多かった、彩を付けるために、トマトとセロリを飾った。

6月17日(月) お好み料理 14名

- ①デミグラスソースハンバーグ ②カボチャのポタージュスープ ③ほうれん草のバター炒め ④ご飯



早く仕上がると思っていたが11時半頃までかかった。盛り付ける皿選びが悪く、ハンバーグが引き立たない。味は良好と評価を得た。

6月24日(月) お好み料理 17名

- ①手打ちうどん(4班に別れて作る) ②天ぷら(5品) ③朝漬け



こねる；4人分
うどん粉600g、塩30g
水300cc、を用いこねる。
水の調整が難しい。



足踏み
きじをビニール袋に入れ
足踏みし、延びたら巻き
繰り返す、丸めて寝かす。



のし
棒で、粉を振りながら
正方形になるように厚
2~3mmに伸ばす。



たたむ、切る
15cm幅にたたみ、2mm
幅に切り、ほぐしてから
茹でる。



天ぷら(5品)
エビ、さつまいも、
茄子、春菊、大葉、
量が多すぎた。
皆さんが家庭で、作ることを期待したい。



うどんに、豚肉、胡瓜、
レタス、わかめ、トマト
を盛り付けて 完成
美味しく頂き完食した！

7月の予定

- 7月1日(月)、8日(月) レシピ料理
 - ① R-40 エビとオクラのお焼き
 - ② R-120 鶏肉の揚げびたし
 - ③ R-121 焼き野菜のブーケ
 - ④ R-122 茄子のプレゼ グリーンマヨネーズ(冷皿)
- 7月15日(月) お好み料理 ①三色丼 他
- 7月22日(月) お好み料理 ①ソーメン 他
- 7月29日(月) お好み料理 ①うなぎ丼 他