

おとこの台所・烏山だより

7月1日(月) 18名、 8日(月) 16名 レシピ料理

①エビとオクラのお焼き ②鶏肉の揚げびたし ③焼き野菜のブーケ ④茄子のフリレ グリン・マヨネーズ ⑤白米



第1週めの調理反省点を踏まえて、第2週目は料理の手順や、味付けなどが改善された。(写真左から①～④)

7月15名程日(月) お好み料理 14名

①三色丼 ②鶏ささみとキャベツのオイスター炒め ③コールスロー ④あさりの味噌汁

三色丼は簡単に仕上がると思っていたが、他の料理との兼ね合いで少々手間取った。天候不順なので、スイカをメロンに変更したのが、正解だった。味噌汁の中に、蛍光灯が写っている、撮影注意！



7月22日(月) お好み料理 17名

①しらす梅おろしソーメン ②かき揚げ天ぷら ③朝漬け



2kgのソーメンを4回に分け、茹で過ぎに注意して茹でた。量が多い様に感じたが、完食した。かき揚げの帆立の量が少なく、存在感が薄かった。追加で冷や汁も講評であった。

7月29日(月) お好み料理 17名

①うなぎ丼 ②肝吸い ③茄子の煮びたし ④奈良漬

この時期は毎年会員の希望により、会費は通常の2倍としうなぎ丼を実施した。今年はずなぎが高いので、調達係は早くからうなぎ屋を探し、価格交渉に頑張った。

烏山だより100号 を迎えて

「おとこの台所・烏山」がスタートしたのは2010年9月、今月で8年と10ヶ月が過ぎ「烏山だより」も今回で100号を迎えた。その間会員は、数名からスタートし今、40名と大きな規模になった。月2回はレシピ料理、後2回はお好み料理を実施。今後はお好み料理に皆さんで新しいメニューを取り入れていきたい。



8月の予定

- ・8月12日(月) お好み料理 ①アジフライ 他
- ・8月26日(月) お好み料理 ①ドライカレー 他

発行担当 森田義治