

色とりどりの食材がカルタを散らしたように見える 鶏肉のチリンドロン (スペイン料理) 甘酸っぱい漬け汁が程よく浸みた海老の揚げびたし

菜の花の辛子和え



鶏肉のチリンドロン
(スペイン料理)



海老の揚げびたし



餅のベーコン巻きと豚肉巻き



*ピーマンが柔らかくなったら火を止めること、手早く揚げるのが大事。

鶏肉のチリンドロンは、玉ねぎ、ピーマン、パプリカ、ベーコンを同じ大きさに切りましょう。最後にピーマンとパプリカを入れたら、ピーマンが柔らかくなり色が変わる前に火を止めて、すぐ盛り付けるようにしましょう。

海老の揚げびたしは、海老を揚げるとき手早く揚げるようにして、揚げすぎないようにしましょう。

* 今月のゲスト

今月は女性2名が参加されました。



* 餅つき

1月29日の例会は餅つきをして、片付けを後回しにしてつきたての餅を堪能しました。参加者は10名。



お酒放談 第35話

前沢 正公

11月1日はすしの日

食べたい郷土ずしランキング。1.江戸前にぎり寿司東京、2.蝦夷前寿司北海道、3.前沢牛の寿司岩手、4.手こね寿司三重、5.大阪、6.柿葉寿司奈良、7.ニジマス寿司群馬、8.マス寿司富山、9.ばら寿司岡山、10.箱寿司島根。蔵ずしがニューヨークで株の上場。海外では一番注意しなければならないのは温度、鮮度管理そして「におい」です。生食するからです。3の岩手前沢牛は、30年前は兵庫県に移出して神戸牛として売られていました。関係者の30年来の努力で今は自立して、地場前沢牛として注目されています。地方創生の先発組です。岩手産あさ開で合せて下さい。別の世界を味わいます。

上北沢/ 2月の予定

2月12日 定例会

2月26日 定例会