

たっぷり野菜の旨みが溶け込んだ赤ワインでじっくり煮込んだ鶏骨付きももの赤ワイン煮 シャキシャキ感が残る茹で具合 白菜の生クリームソース

シャテーヌ
(山栗の炊き込みご飯)



春菊とソーセージの
カルパッチョ



全ての料理の余り物でつくったスープ

白菜の生クリームソース



鶏骨付きももの赤ワイン煮



*しっかりつけ込みじっくり煮ること、火を通しすぎないことが大事。

鶏骨付きももの赤ワイン煮は、鶏肉と野菜をたっぷりのワインにしっかり漬け込みましょう。炒めた後で煮るときは、弱火でじっくり煮るようにしましょう。

プチオニオンのグラッセとマッシュルームのソテーの仕上がりは鶏肉の仕上がりに合わせてよう手順を工夫しましょう。

白菜の生クリームソースは、水溶性片栗粉を少量ずつ加え適度のとろみがつくようにしましょう。生クリームに火が通り過ぎないように手早くやりましょう。

* 今月のゲスト



今月は5名
(男性2名、女性3名)が参加
されました。

* 今月の賀寿

12月には駒澤さんが、古希を迎えました。
花束を贈り、出席者全員で祝福しました。



お酒放談 第13話

前沢 正

食の北海道ブランド

地球温暖化の影響でお米の生産地が北上してきました。北海道の米、そしてワイン用のブドウ(ピノ・ノワール)の栽培です。かつて十勝ワイン山ブドウ使用が伊勢丹の地下売場からブレイクした事がありましたが、量的拡大と共に輸入バルクワインの使用もあり評価は一変してしまいました。今度は本格的な醸造用の苗木植栽だけに将来楽しみです。

日本の大型農業経営は明治、昭和に挫折しました。明治維新後の北海道開拓、昭和の満州国開拓団、二度の歴史的失敗だけに、今後大型農業生産県と観光で離陸したらと思います。

上北沢/ 1月の予定

1月10日 定例会
 新年会
1月24日 定例会