

よく冷やした鯛をホイップクリームと卵みじん切りで包み込んだ鯛の姿造りムニエール

生姜がピリっときいたつけ汁がよく馴染んだ筑前揚げびたし

お雑煮 (鶏スープ仕立て)



鯛の姿造りムニエール



筑前揚げびたし



たこの和風カルパッチョ



*生クリームを硬めにホイップすること、漬け汁を十分なじませることが大事

鯛の姿造りムニエールは、蒸した後の鯛の姿を崩さないよう注意深く扱きましょう。ホイップクリームは、鯛に塗ったとき垂れないように硬めにホイップしましょう。

筑前揚げびたしは、根菜類が中まで火が通るよう160℃という油の温度を守りましょう。一度にたくさんの野菜を入れないようにして、油温が下がりすぎないようにしましょう。熱いうちに漬け汁に漬け、しばらくおいて味を馴染ませましょう。

* 今月のゲスト

今月は5名(男性1名、女性4名)が参加されました。



お酒放談 第14話

前沢 正

ビールの値上げ

平成30年4月からアサヒ、サントリー、キリン、サッポロ4社が揃いました。運賃、人件費そして過当競争は正の観点からの値上げであります。昨年6月に一度酒類の値上げがありました。少品種大量販売の時代から世界的に個性あるビールの台頭で、ビールの消費はどの様になるか興味のある課題です。

地ビールからクラフトビールへ、SP・CVSの店頭はカラフルになりました。輸入ビールと国産レギュラービールと国産クラフトビールの飲みくらべをおすすめします。予算に応じて。楽しい味覚が体験できます。これは日本酒の本醸造酒以上も同様です。

* 揚げ油の温度を確かめる

衣を油の中に落として確かめる方法は「料理便利帳」にあります。水で濡らして水分を拭き取った菜箸を油に入れて確認する方法もあります。

低温(150~160℃) : 箸先から静かに細かい泡が出る

中温(170~180℃) : 箸全体から細かい泡が出る

高温(180~190℃) : 箸全体から勢いよく泡が出る

上北沢/ 2月の予定

2月14日 定例会

2月28日 定例会