

おとこの台所・烏山だより

2月はオミクロン株の拡大で、烏山では4週とも開催出来ませんでした。その為3人の方に家庭で3種類の料理を作って頂き、その経過と感想を書いて頂きました。皆様の参考にしていただければ幸いです。

森本さんが蕪と海老のクリーム煮



自分の作りました「蕪と海老のクリーム煮」の感想を報告致します。

一人分の量として、蕪は2本、むき海老は100g、調味料は適量(適当?)

・レシピのポイント欄にも記載されている通り、蕪は煮崩れし易いので煮過ぎない様に時々串を指して硬さを確認しながら火を通しました。

・フュメドポアソンが入手できなかったため、和風鰹本だしで代用しました。

クリーム煮なので牛乳の味が支配しており、私の舌ではわかりませんでした。

風味が異なるのでしょうか、多分どちらでもそれなりなのは、と思います

・蕪の葉をすべて使いましたが、多すぎるようです。

レシピの注意とおり、状態の良い部分だけ厳選、で良い様に思います。

変更点 ・牛乳の味が強すぎたので、牛乳の量を減らしました。(適当)

・具が見えやすいように、盛付で上に散らす蕪の葉を減らしました。

・同様に具が見えやすいように、スープの量を減らし蕪と海老が見えるようにした。

結果 ・スープの色が茶色っぽく、クリーム煮らしくない。

・蕪と海老は見えるが、ちょっと多すぎ。

あと気が付いたことは、最後に海老を入れて煮込むと 灰汁 が多く浮いてきた。

何から、何時から出るのか、分からなかったのですが、少なくとも盛付の前には灰汁を取った方がよいでしょう。

構さんが五目寄せご飯



今回、私は「五目寄せご飯」に挑戦してみました。

・レシピ上の材料が4人分~5人分となっていたので、我が家で作る、2人分の材料をどれだけ揃えればいいのか？ 先ず悩みました。

・取り敢えず、材料は半分と判断して揃えてみました。材料購入で1番のなやみは、帆立貝でした。案の定スーパーには殻付きの生帆立貝はありましたが、形が小さくて使えないと判断、加熱用の13個/1パックの大きな形の帆立貝を購入しました。

・作っていく上で、苦労したのは、レシピには具体的な内容が無いこと。

たとえば、筍(水煮) サッと茹でる。人参(短冊切り、下茹でする)とだけ。

茹でた後、短冊にした後、どう加工するのかが無く、自分で想像して加工するしかありませんでした。また、調味料については、通常醤油大匙1とか味醂大匙2とか明確な指示がありますが、ない為 これもまた自己流になってしまいました。

・結果、大まかなレシピを参考にしながらの「五目寄せご飯」でしたが、思いのほか上手に出来上がりました。酢飯も程よく酢が効いていて、いい出来でした。

富沢さんが鶏手羽のコーラ煮



今回 自分の担当の164:鶏手羽のコーラ煮 を作りました。

量はレシピ通り4人分です。

感想

・鶏手羽は両面に焼き色をしっかりつけました。

・材料を全て最初から投入して煮たので、葱がくたくたになってしまい失敗でした、葱の投入は完成間近で良いと反省。

・煮る時間はコーラ500ccと調味料を入れて20分近く煮込みました。初めての料理でどんな味なのかと、食べてみると甘く煮込まれていて美味しかった。

・妻と二人で3人分を頂きました。

・彩を添えるために、三つ葉乗せたが量が少なかったかな。