

ミニテイおとこの台所 八幡山だより

手打ちそばの会

2日は吉岡さんの手打ちそばの会です。北海道産そば粉をこね鉢の中で生地にし、のし板とのし棒で薄く延ばし(今回は1.5mm)、包丁で細く切るなど慣れた手順で進みます。少し手を出す熱心な人も。メンバーの天ぷらは、衣をつける前に具材に打ち粉をする、揚げた後にはオーブンで保温するという一手間をかけて上々の出来。天ぷらの揚がるタイミングに合わせてソバを茹で、器に盛りつける。器は吉岡さんが全て全員分用意され、手打ちそばの味に雰囲気まで本格的。またお願いしたいとの声も沢山あり。吉岡さんご苦労様でした。11名の参加。



7月の料理

211 ゴーヤの海老詰め揚げ

327 新ジャガイモと鶏肉の照り焼き

247 新玉ねぎの炊き込みご飯
番外 色々



211

ピカタ風



247



チャンプルー



スープ



ジャガバタ

筒形に揚げて半分に切った断面は、詰め物の海老のピンクとゴーヤのワタの白と皮の緑がきれいな層を成す(N211)。ジャガイモと鶏肉をオーブンで焼いてから、煮詰めた調味料にしっかりと絡める(No327)。玉ねぎの甘さがおいしく、オリーブ油で炊いたお米はピラフの食感に(No247)。余りそうな食材は、番外料理のチャンプルー、ジャガバタ、玉ねぎのスープのために取っておく。さらに、今回はゴーヤのワタを調理、ワタを食べやすい大きさに固め、卵液にからめてフライパンで焼きピカタ風の料理に。苦さが少し残るワタが食べられるとは!!。ゴーヤとジャガイモの料理が大量で、食べきれずに持ち帰る人も何人か。16日は体調の具合で欠席が多く7名の参加。

8月の台所

8月は台所も夏休み、次回は9月3日(土)です。コロナ、熱中症にも注意して休養を取ってください。

