

ミニテイおとこの台所 八幡山だより

7月の料理

100 冬瓜と鴨団子の吉野葛寄せ 210 キャベツとベーコンの煮物
371 そら豆とあさりの焼き込みご飯 追加 賄い料理3品

夏の冬瓜と冬の鴨という食材の取り合わせ、原作者・龍さんの意図はどこに。1日は鶏肉にて、15日は水沼さんが肉のハナマサから鴨肉を入手し事前に挽肉風に前処理して持参、やはりコクが違う。調理としては、白髪ねぎが短かったり太かったり、肉を同じ大きさの団子に丸めるのも以外と大変でした(100)。チキンブイオンは売っている店が少ないがブイオンでは駄目か、という質問が食材購入担当者から有り、ブイオンとコンソメの違いを水沼さんが説明(210)。そら豆は季節が過ぎているので枝豆にて代用、下茹でしてキレイな緑色に(371)。冬瓜の皮、昆布だし、キャベツの残りを全部使い切って賄い料理3品。1日、15日とも10名の参加。



龍さんが厨房スタッフに

龍さんが9月から厨房スタッフに加わるようになりました。よろしくお願ひします。
ところで厨房になるとどう変わる？

- ①第1・第3土曜日の両例会に参加する。
- ②第4土曜日の料理講習会に参加する。

料理講習会は10か所の台所から厨房担当者が集まり次月の料理を作り、各台所に伝えます、日数も仕事も増えますが出来る範囲から。会員皆さんには協力をお願いします、と同時に次期スタッフも検討ください。

会員募集が区報に掲載予定

おとこの台所の会員募集記事が世田谷区広報8月15日号に掲載されることに決定しました。これはかねてから小川さんが申請していたものです。夏休み明けの例会にタイミングもバッチリ、入会が期待できそうです。

8月の台所は夏休み

- ・熱中症とコロナに十分気を付けて。
- ・次回は9月2日(土)ふれあいの家です。