土曜日のプログラムレポート

4月12日

KKキッチン





本日はカラオケ。最近、ちょっぴり参加人数が減ってさびしいような気もしますが、少人数は少人数なりの、楽しさというのもありますよね。3部屋に分かれて、それぞれに、楽しいひと時を過ごしました。初参加のメンバーさんもいらして、嬉しかったです!

・・・お昼ご飯で補給したエネルギーを、少しは消費 できたかな?? 今日のメニューは・・・

- ・ 筍ご飯
- •豚汁
- ・マリービスケットのケーキ

本日のメインは筍ご飯!季節のご飯です。 なんと、調子に乗って、8合も炊いてしまいま した・・・。え?何人で食べたか?それはヒミツ です。筍の味が引き立つ、あっさり味のご飯 で、とっても美味でした。おなじみの豚汁は、 豚肉やサトイモをさっと湯通ししてみたところ、 余分な油分やアクが抜けて、とてもお上品な 味に仕上がりました。たかが豚汁、されど豚 汁。ひと手間で、味が変わるのですね・・・。料 理って奥深い。マリービスケットのケーキは、 ちょっと欲張って、ホワイトクリームと、チョコク リームの2種類を作りました。以前に作った際 の経験を活かして(?)、手早く、連係プレイ で作ることができたような気がします。そのお かげで、ビスケットのしっとりし具合が、絶妙。 筍ご飯と豚汁でお腹いっぱいなはずなのに、 ケーキはまさに別腹となりました。

採点も、高得点続出。



