

土曜日のプログラムレポート

9月13日

KKキッチン



おでかけ

今日は月1回のカラオケでした。最近、カラオケ人気に陰りが…。今日は総勢7名。男性部屋と女性部屋に分かれて、それぞれに1時間半、歌って来ました。

今はやりの「妖怪●オッチ」の歌が聞けたり、ちょっぴり懐かしい歌が聞けたり…。のんびりと過ごしてきました。男性部屋では仮眠していたつわものも！？

また行きましょう～！！



スタッフ K

今日のメニューは…

- ・鶏クッパ
- ・ニラレバ
- ・季節のフルーツ盛り合わせ

今日のメインは鶏クッパ！韓国風ぞうすいです。鶏もも肉と大根、人参、しめじをたっぷり入れて鶏ガラスープで味を付けました。どちらかといえば、あっさりとした味付けを意識して作ったら…素材の味が引き出されて、とてもおいしいぞうすいになりました。トッピングに梅干しやゴマ、三つ葉など、香のものを好みで載せ、更にうまみアップ。ニラレバは、国産豚のレバーをしっかりと下処理してから調理しました。その結果、レバー特有の臭みが消え、何と「内臓系はニガテ」というメンバーさんも、食べることができました。手間をかけるとう違うんですね。おまけにもやしのシャキシャキとしていたこと！スタミナ食なのに、とっても食べやすい一品に仕上がっていました。そしてデザート。今日は季節のフルーツの盛り合わせということで、ちょっと贅沢に6品を盛り合わせてみました。梨は幸水と豊水の2種類を食べ比べ。生のプルーン、巨峰にアレキサンダー（皮ごと食べられるマスカットのようなもの）、パイナップル。パイナップルは、丸ごとのものを皆でワイワイ解体(?)しました。どれもこれもみずみずしくて、美味しかったですね！