

土曜日のプログラムレポート

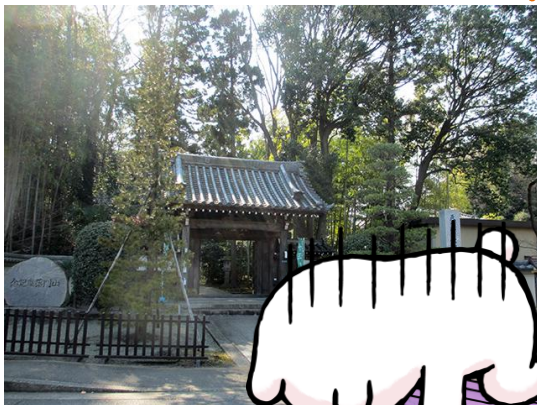
* 7月15日 *

サタデーキッチン



おでかけ

本日のお出かけの行き先は市営地下鉄『センター南』駅下車の「正覚寺」でしたが・・・今日は、酷暑のせいもあってか、参加者が集まらず・・・中止となりました。残念です。また是非、リベンジしたいですね！



スタッフ K

今日のメニューは・・・

- ・ひつまぶし
- ・薬味たっぷり冷奴
- ・生八ツ橋

今日の主菜はひつまぶし。この季節には、毎年登場する、季節の定番メニュー(?)です。うなぎは市販のかば焼きを買ってきて、料理酒をふって、蒸すひと手間をかけてふっくらと仕上げました。薬味と錦糸たまごを用意して・・・この錦糸たまごは、担当したメンバーさんが、奮闘。とても美しい錦糸たまごを作ってくくださったので、うなぎも引き立っていましたね。①そのまま→②薬味をのせて→③だし汁でサラサラッと頂いて、堪能しました！副菜の冷奴は名前の通り、小葱、大葉、みょうが、鰹節、生姜、なめたけ、しらす、オクラといった色々な薬味を好みでどっさりにかけて頂きました。しかも、今日はなめたけを瓶詰めのものではなく、えのきを自分たちで煮て作ったので、また格別。デザートは生八ツ橋。こちらは生地を練って練って・・・丁寧に作りました。これまでも、何度か作って好評の手作り生八ツ橋ですが、今日も安定の出来。生地のちょうど良いもちもち感がたまたま、おもわず「もっと食べたい・・・」という眩きが出てしまう、美味しい生八ツ橋でした。

今日のメニューは、早くも酷暑が続く今この季節に、元気の出るメニューでした！