

CDC活動報告（2024年5月22日開催分）

開催日 2024年5月22日(水)

場 所 第一集会所

出席者 10名(会員13名)

メニュー

1. 鰯のなめろう
2. 鯛の兜煮
3. 大根と豚肉の煮物
4. 出汁巻き卵
5. 空豆ごはん

一口メモ

- ・鰯のなめろうは各自が1匹ずつおろすと云う今までに無い試みをしました。
今までは魚があると、担当が決まっており誰も担当以外は手をつけなかったのですが
今回は人の分までおろす人がでるほど全員が参加をしていました。これは今後も続けたいと思います。出来上
がりは味噌とのバランスがよく大変美味しかった。
- ・鯛の兜煮は鱗をどれだけ完璧に取れているかがポイントでしたが、鱗はほぼ取れていたものの、照りが思った
ほど出ず、照りを出すために煮すぎてしまった為、味はさほど悪く無かったが形が崩れてしまった。
- ・大根と豚肉の煮物は少し甘めの味付けではあったが、それぞれの具材の大きさが揃っており食べやすく満点
の出来だった。
- ・出汁巻きは卵焼きと違い作るのが一番難しいのではないかと思われたが、最初のほうで失敗はあったものの
全体のできは満点に近い出来になっていた。ただ提供時に崩れていたのが減点。
そらまめご飯は南平さんから新鮮なそらまめの提供をいただき楽しみにしていたが、またしてもご飯を炊き損
ない、このところご飯の失敗が続いている

文責 牧 俊紀

一言メモ

- ・10人参加と少数精鋭で上質の和食・お番菜に挑戦しました。
シンプルな料理レシピですが、繊細さが求められ、思いのほか和食の難しさを堪能しました。
味や見た目は合格ではありますが、次回は経験を更にいかせると誓います。

文責 野口

