

CDC だより (2025 年 5 月 28 日開催分)

開催日 2025年5月28日 14:00~18:30

場 所 第一集会所

出席者 9名(全会員 12 名)

メニュー

1. ビーフシチュー
2. そら豆の海老パン
3. アジの南蛮漬け
4. 減塩おやじのポテトサラダ
5. 中華風きゅうりの冷たいスープ

一口メモ

今回のメニュー担当は第 3 班です。最近メニューを選ぶのに何を作ったら良いか苦労をしています。そこで「ビーフシチュー」と「減塩おやじのポテトサラダ」は 2 年前に作ったものと同じにして 5 品を選びました。

- 本日のメインディッシュ的料理のビーフシチューは担当コックが約 2 時間にわたりコトコト、「美味しくな〜れ・美味しくな〜れ」と念じて煮詰めました。調味料をレシピ通りに入れたのですが途中の味見で満足がいかず心配でしたが時間が経つにつれて水分が飛び、味が整いトロみが出て最終的には完ぺきな出来映えになり美味しく頂きました。
- 「そら豆の海老パン」は読売新聞に掲載されていたレシピで作りました。サンドイッチ用パンに海老、ベーコン、そら豆、筍を刻んで載せ二つ折りにしてフライパンで揚げ焼きにしました。とても美味しく出来上がり皆さんから好評でした。
- 「減塩おやじのポテトサラダ」はドイツ風という名前がついており日本のポテトサラダと大分違うようです。レシピにある通りいろいろな食材、調味料を使っています。マヨネーズが日本の料理より少ないようです。これもまた美味しく頂きました。

(文責;松本)

