

CDC だより 6 月 11 日開催分

開催日 2025 年 6 月 11 日(水) 12:30~18:30

場 所 第一集会所

出席者 11 名(全会員 12 名)

メニュー

- | | |
|--------------|------------|
| 1. バターチキンカレー | 2. なん |
| 3. タンドリーチキン | 4. サモサ風 |
| 5. インドポテト | 6. スーブラッサム |
| 7. マンゴーラッシー | |

一口メモ

- 今回は他国籍料理として A さんの提案でインド料理を選定した。
インド料理は今までなじみがなく一度も作ったことがなかった。
どの程度の作業量になるのか又我々の技量でこの料理が出来るのか心配であった。
- 最初に 7 メニュー(献立)を 4 グループに分担し、レシピに沿って料理を開始した。作業を進めていくと我々が今まで培ってきた技量を応用すれば十分対応が出来ることが分かった。
- 「なん」は多少手こずった。レシピ通りに材料を配合し、捏ねて養生(発酵)を進めたが中々膨れてこず、レシピは 10 分ぐらいで膨れると書いてあるが、1 時間以上様子を見たがある程度で見切りを付け煎餅のように伸ばし始めたが、これまたうまく伸びず生地がちぎれそうになるのをダマシダマシ煎餅状に成形した。焼き上がった「なん」は形も味も美味しく出来ていた。
- 「サモサ」は初めて聞く言葉であるが春巻の技量の応用で形も味も十分美味しく出来た。
- 「インドポテト」は過去に和風ポテサラやドイツ風ポテサラを作った実績があるので、これまたその応用で十分美味しく出来た。
- その他のメニューもレシピを元に作業を進め 5 時に全料理が完成した。
- どの料理も形、彩り、味など思った以上の出来映えであり、今回のインド料理について、飲みながら話題が盛り上がったが 6 時半に散会した。

(記:小坂)

