

CDC便り(2025年 9月10日 開催分)

開催日 ;2025年9月10日 14:00~18:30

場 所 ;第1集会所

出席者 ;9.名(会員12名)

メニュー

1. 冷やし中華
2. 春巻
3. エビチリ
4. 春雨サラダ
5. カニカマとレタスのスープ

一口メモ

1. 冷やし中華の麺は、氷水で冷やす手間を掛け、色合いの良い盛付けにして、また美味しく食べるために、タレを別にしてくれました。
ただ、タレは全部かけてしまうと、味が濃くなってしまい、ほどほどにすることにより美味しく食べられました。
2. 春巻きは、当初各五本ずつの計画でしたが、多すぎるのではないかと調理中に考え、四本にしました。食べきれずに、奥様方へのお土産に持帰った人もおりました。
3. エビチリは、殻付のエビが購入単位の関係で、65 匹と予定より 20 匹も多くなってしまったが、この方が盛付けた時に良いのかと調理を進めました。
ところが、タレをレシピ通り作り終えた段階で、K さんがタレの量を 2 倍にしてはどうか(エビが多いため)と言ったので、2 倍で調理したところ、ちょうど良くできました。
4. 春雨サラダは、タレの味も量もちょうど良く、食べる直前まで冷蔵庫で冷やしてくれたので、美味しく食べられました。
5. カニカマとレタスのスープのスープは、K さんがエビチリで出たエビの殻と尻尾を片栗粉と料理酒で良く洗い、炒めてから水を加えて出汁のきいたスープを作り、レシピの調味料を加えたので美味しいスープができました。
また、食べる直前にカニカマとレタスと卵をスープに入れたので、レタスのシャキシャキ感も残っていた。

以上、五品とも、それぞれ工夫を凝らして調理したことにより、冷たい料理は冷たく温かい料理は温かく、美味しく食べることができました。

ただ、冷やし中華と春雨サラダの具が同じようになり、また見た目にも同じように見えるのが、気になったのは私だけだったのでしょうか。

文 市 原

