

男の料理

世界平和は家庭の食卓から～

講師：出倉 弘子 氏

1月

見た目も料理の大切な要素。
回を重ねて、盛り付けのセンスも
だんだん洗練されてきました。

香味野菜と粉を炒めてルーから手作り。ワインの香り高いビーフシチューです。スパゲッティは「タタミのペペロンチーノ」。にんにくを焦がさないように、気をつけました。



ふるさとの味、福井の伝統料理。ほっかけ、呉汁、ごんざ、きんびらごぼつのお立です。滋味豊かな料理に気持ちもあたたかくなりました。炊飯器で作るカトーシヨコラも絶品！

12月

2月

3月



「男のイタリアン」の3月。メニューは、ブルスケッタ、ボンゴレ・ピアンコ、魚介のハーブソテー、ティラミスです。イカを捌くのがちよっと大変でした。

旬の食材で春メニュー。春キャベツとベーコンの Pasta や、青菜入りのコロッケを作りました。そして、某人気アニメのキャラクタールをイメージしたケーキ。抹茶ではなく、小松菜で緑にしています。

味噌の料理がテーマですが、メニューは洋風。

乳製品と相性がよく、こくとクリーム感がアップ。焼き野菜のサラダは味噌とハーブのドレッシングで。

4月

