

sweets lotus



Text Size : A A A

| [news](#) | [profile](#) | [diary](#) | [work](#) | [lesson](#) | [recipe](#) | [event](#) | [restaurant](#) | [contact](#) | [link](#) |

Sat.08.27.2016

●8月のレッスン

今月のレッスンも、本日のおしゃデリで無事終了！

8月はイワシにとうもろこしやトマトや茄子など、
夏の元気食材盛り沢山のメニューでした！

- とうもろこしのムース 醤油麴のジュレ 生ウニを添えて
- イワシの香草オープン焼き 塩レモン風味
- 焼き茄子とトマトとバジルの冷たいカレーwithシナモンライス

ヒゲこと使って甘さと旨味を出し、
バターで炒めたとうもろこしのムースには
醤油麴のジュレ、トッピングには生ウニをたっぷり。

今月レッスンで使った雲丹は
海鮮商社勤務の旦那をもつグルメな友達に頼み、
会社から直送してもらった、スペシャルなウニでした♪



ミョウバン臭さなく、フワリと舌の上でとろけるウニ。せっかく美味しいのをゲットできたので、好きなだけ盛ってもらいましたw



仕上げには、レモンオイルをかけると爽やかに、ベルガモットオイルをかけると上品に、風味がワンランクアップします。皆さんにあらかじめテイastingしていただき、好みの方をそれぞれかけていただきました。



イワシは、お一人様一尾ずつ、シッカリ捌いていただきました。「魚のワタを触るの初めて！」とおっしゃっていた生徒さんも、ちゃんと上手に捌けましたよ♪塩レモン風味の香草パン粉をふってカリッと焼き上げます。



小さなイワシの時には、1人2、3尾、気の済むだけ捌いていただきましてwその代わりに、食べるのも1人3尾♪



冷たい野菜のグリーンカレーは、お肉もブイヨンも入っていないのに、お野菜の旨味で美味しいのです♪



いただきま〜す！



毎年この季節には、千葉市原の幸水を、大野梨園の大野千恵子さんからいただいています。限定で、先週土日レッスンの生徒様にはデザートでお出しました。スパークリングと先月撮影で余ったカサージュ、自家製リモンチェットロに、シナモン、カルダモン、クローブ、スターアニスなどホールスパイスと蜂蜜で煮た贅沢なコンポート、好評でした！あまったシロップで煮た白キクラゲとココの実とアイスも添えて、女子カアアップの薬膳デザートに♡千恵子さん、いつも美味しい梨をありがとうございます！



本日の今月ラストレッスンを記念してパチリ♪

ちなみに昨日の土曜は、
夜はプライベートレッスンでしたが、昼は
ホビークッキングフェア × andpartyのワークショップ (Click!) でした！

今回は、夏の野菜とフルーツを丸ごと活用したメニューと
自家製アジア調味料をご紹介します！

●丸ごととうもろこしのアジアごはん

- ラムと香味野菜のサラダ レモングラス風味
 - スイカとバジルのガスパチョ ベルガモットの香り
 - パン・コン・トマテ～スペイン風トマトパン～
 - 美奈風 海老の食ベラー
- ☆『日本のあわ 勝沼甲州』飲み放題♡

その他、自家製調味料の「スイートチリソース」「チリンオイル」の作り方ほか、
たれみ～なオススメの調味料のテイスティング&健康効果のレクチャーもまじえた
モリモリに盛り沢山のワークショップでした～^_^;



調味料は自家製と市販の食べ比べも含めたら、10種近くになったと思いますw



レッスンは、完全デモンストレーションでやらせていただき、...



盛り付けは、見本の後に、お一人ずつそれぞれやっていた
できました。



メルシャン様協賛で、「日本のあわ」飲み放題だったので、
私も一緒に飲んだくれ、楽しませていただきました！



ご参加の皆さまにも楽しんでいただけたようで、よかったです！



お料理もワインも好評で嬉しかった！

仲良しの飲み友はじめ、超久しぶりに会えた友達や、
おしゃデリの生徒さんやら、
幼馴染やら、前回初参加のリピーター様やら、、、
いろんな方にご参加いただけ、心から参加です！

ご参加の皆さま、お天気の悪い中、本当にありがとうございました！

※ホビーッキング様のブログレポートはこちら。(Click!)

さて、来週からは9月レギュラーレッスンスタート。
久しぶりの中華です♪

- ぷりぷり海老のオーロラソース和え
- 秋茄子の中華風カルパッチョ

- 蓮根入りジュシーしゅうまい
- 甘酒と黒糖のデザート花巻
- 甘酒サービス(酵素たっぷりなので、飲んでおくと二日酔いしません)

酵素たっぷりの飲む点滴「自家製生甘酒」を
4メニューに全て使った、究極の残暑撃退甘麴メニュー！

皆様に楽しんでいただけるよう、来月もがんばります♪

美奈のおしゃデリクッキング/美奈料理イベント/その他仕事

[Back](#)

[Old Log](#)

[Next](#)

[Admin](#) | [RSS](#)

[Petit Homepage Service](#)