

sweets lotus



Text Size : A A A

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

Fri.08.31.2018

●8月のレッスン～自家製調味料で作る絶品和食！～永久保存版レシピ

本日で、今月おしゃデリも、すべて無事終了しました！

夏真っ盛りの8月レッスンは

「自家製調味料で作る絶品和食！～永久保存版レシピ♪」

- 低温調理のしっとり和風よだれ鶏 実山椒醤油麴漬けだれ
- 自家製白だしの夏野菜冷やし鉢 自家製生七味添え
- 焼き茄子の冷やし胡麻汁そうめん



日本酒が良く合うメニューです！



前菜の冷やし鉢は、色鮮やかな夏野菜がたっぷり。自家製白だしがきいています。



低温調理で作るしっとりぷるぷるな和風よだれ鶏は、山椒オイルに山椒醤油麴、山椒ビネガー…と、自家製山椒調味料をふんだんに使ったうまうまのたれを各々好きなだけかけて。



鰹出汁のきいた、焼き茄子の冷やし胡麻汁そうめんは、自家製生七味をつけていただきます。



旨口ですが食中酒にもびったりな「福島の奥の松 特別純米」をお出した日は、、、



ハンベさんがいっぱいだったので、差し入れの京都七味家本舗の山椒を使った柿の種に自家製生七味と追い山椒ふって…と、いう渋いデザートタイムになりましたw



生七味は、そうめんに添えています、最後には大体、日本酒のアテとなるというw



もちろん女子会らしくスイーツな二次会な時も。差し入れのラングドシャの皮で包んだ伊豆土産の「黒船焼きポーハタン」とか♡



沖縄のおばあからの揚げたてサーターアンダギーはじめ、
GODIVAのチョコレート、Ryouraの焼き菓子などなど沢山差
し入れていただき、豪華な二次会だった日も。



蒸し暑い豪雨の夜は、食後もノンアルの沖縄シーカーサ
ーサワーに、カシャーサをお好きなだけ追加していただきま
した。アテは、日本一辛い黄金一味柿の種と、爽やかな瀬
戸内レモンそら豆。嵐もみんなで飲んだくれれば怖くな
い！？



用賀のお祭りの日には、お祭りに参加出来ない分少しでも
地元へ貢献すべく？！、用賀の日本酒をお出しました。や
や辛口の飲みやすい純米酒で、世田谷みやげ指定商品な
のです。



クリスマスケーキカタログ撮影の翌日のレッスンには、いただいたクリスマスケーキ2種をデザートに。日本酒付き夏和食の後の、まさかのクリスマスケーキ！（笑）



本日最後のおしゃべりでも、昨日の年始年末カタログ撮影でいただいたオー・ミラドー監修のガトー・オペラに、差し入れにいただいた山梨のフレッシュ葡萄を添えて、スイートな二次会になりました。



今日はラストレッスンを記念して、自分好みの日本酒をサービス。楯野川 純米大吟醸。まろやかな甘みと旨味があるけど、スッキリ軽やかで綺麗な日本酒です。



シメレッスンも楽しい女子会となり、感謝。

さて、来月のレッスンは、残暑撃退！発酵イタリアン。

- どうもろこしとポルチーニのもち麦リゾット トリュフの香り
- イワシと無花果のタルティーヌ仕立て
- ココナッツ香るさつま芋と蓮根のスタック

夏と秋のいいとこどり食材と自家製発酵調味料をふんだんに使った、野菜モリモリのモダンイタリアンです。

来月も楽しく頑張ろう！

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](#)