

食の都庄内

キッズ新聞

食の都庄内



「食の都庄内」サマースクールで、酒田市調理師専門学校で、料理教室に参加した。阿部シェフ（西洋割烹花月）から「ハタハタのムニエル」の作り方を、教わった。

料理教室に初めて行った。生の魚をさわるのは、初めてで、少し慣れなくて、ぬるぬるした感じよかったです。阿部シェフは、郷土料理を、フランス料理にアレンジした。

庄内の魚、ムニエル料理教室

ハタハタのムニエルの作り方

- ① しっぽと頭を軽く洗って、塩をふきとる。
- ② 両面をよく塩をふき、塩をふきとる。
- ③ フライパンに油を熱し、オリーブオイルを加える。
- ④ マッシュルームを炒める。
- ⑤ ②の魚を焼く。
- ⑥ ④のオリーブオイルで魚を焼く。
- ⑦ ⑤の魚を焼く。
- ⑧ ⑥の魚を焼く。
- ⑨ ⑦の魚を焼く。
- ⑩ ⑧の魚を焼く。



材料

- ・タビアル (2)
- ・ハンリタ (2)
- ・タヒオ (1)
- ・パム (大)
- ・バター (50g)



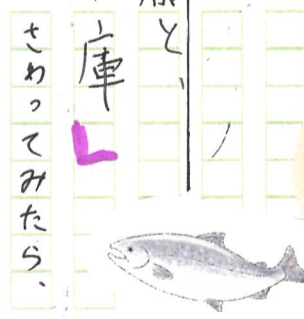
おいしいランチ

ホテルリッチ&ガーデンで、佐藤料理長からの、今日のランチメニューについて、説明してもらった。その後、たのしいランチを食べた。

料理には、私が入ったが、この料理では、おいしく食べれることができた。特に、たいのスープがおいしかった。口いっぱいに、魚の味が広がった。



いかすり漁船と、ハタと、ムニエル



見学した船は、ふつうの大きさだ。と、1億円で、大きい物だと、ワ億もする。そんな高いねだんなんだとびりした。大きな冷とう庫の中では、すめいかが、たくさんあった。それを、いらぬなかつた。

家であまり、食わないような、いかすり漁船と、ハタと、ムニエル。見学した船は、ふつうの大きさだ。と、1億円で、大きい物だと、ワ億もする。そんな高いねだんなんだとびりした。大きな冷とう庫の中では、すめいかが、たくさんあった。それを、いらぬなかつた。

テーブルマナー

パンは、一口サイズにちぎって、バターをつけ、食べる。スープは、一口つけて、一口飲み、スポーンですすって飲む。もう、スポーンですすくえなくなった。口をつけて飲む。ナイフと、フォークを使う。食べ物では、「食事中」の合図は、ナイフと、フォークを、ハの字にする。食べ終わりの合図は、ナイフと、フォークを、そろえて置くこと。次に、レストランに、行った時は、マナーにも気をつけて食べる。

あじがき



参加してみても、特に楽しかったのは、料理体験と、冷とう庫に入ったことだ。2つとも、自分か、あまり体験したことがないことだから。また、来年も、参加できたらいいなと思う。

