

sweets lotus



Text Size : A A A

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

Sat.09.20.2014

今週土日も、楽しいお料理な週末♪

土曜は、昼はおしゃデリ、
夜はクックパッド教室のダブルレッスン。
無花果に秋茄子に秋刀魚に、と
秋の味覚堪能しました！



10月を待ち切れず、今週からハロウィン仕様に♪



この日も、みなさん、上手にオレキエツテを作ってくれました！



いただきまーす♪



夜の部は、1品多いクックパッド教室。



参加者全員お酒好き女子ということが判明し、
 サラダの隠し味に使った、
 お気に入りのフランジェリコ(ヘーゼルナッツのリキュール)を食後酒にお出ししました。
 さらに、その後出した珈琲には、ベイリーズ(クリームのリキュール)を。

どれだけ酒を出す料理教室なんでしょw

そして日曜は、おばあのジーマミー教室。

大好きな沖縄料理屋「芭蕉布の里」のおばあが作る
 ジーマミー豆腐があまりに美味しいので、
 代官山サロン「kamosel kitchen」で、
 ジーマミー豆腐のレッスンをしてもらいました！

7月に、カモセルキッチン、オーナーけいちゃんとお店に行った時に
たまたま盛りあがって (Click!)、あれよあれよと決まった企画w



もちもち感がハンパないこのジーマミー、もっちりマニア的
には、どうしても作り方を知りたくて♪



まずは水に漬けた生落花生の皮をむくところから始まり、、



めくるめくジーマミ作り体験！



出来上がり！もちろん、泡盛と♪



おばあの音頭で、かんぱーい！



麩イリチーは、なんと3種も！



からし菜の塩もみ入り、野菜たっぷり、ニラ入り、と3種のフ
チャンプルー。



スーチカ(皮付豚の塩漬け)。フレッシュキャベツたっぷりとしークアーサーを絞って。スーチカの甘い脂のしみたキャベツがまた、美味しいの！



米粉のもずく天は、けいこちゃん作。さくふわ♪

お土産に、車麩と青菜の麩チャンプルセットと
ジーマミ豆腐タッパー1つ分をいただき、
早速、麩チャンプル作り、ジーマミもいただきました♪

生落花生入りのジーマミセットも購入したので
すぐにでもあのジーマミ豆腐を家で作れると思うと
嬉しくてたまりません！

おばあ、ありがとう。
やっぱりおばあの沖縄料理は、優しくて美味しくて、大好き！
また第二弾も楽しみにしています♪

今週は激しくハードな週ですが、
おばあの笑顔と美味しい沖縄料理に癒され

エネルギーチャージされました。

さあ、倒れないよう目をつぶって
怒涛の一週間を走り抜けよう！！

[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](#)