


DATE 6.29.火

麻婆豆腐 作、たよ!

今日は楽しみにしていた人が多い調理の日! どんぐりの部屋にエプロンを持って集まり、テーブルを並べ、使わないものを(マットとかパーテーション とか)移動させて...エプロンと三角巾を付けます。お互いに手伝ったり「髪の毛出てるよ」と教えあってあげたりして、きちんと着られるよりになったね。



かぶと
小松菜
なめこ
とナス



ニラ ねぎ 豚肉と
生姜 豆腐
にんにく



調味料たち



お米6合

ご飯は前回と同じ
なので、迷うことなく
研いて...ザルにあけて...
ガラスのフタのお鍋で炊いた

材料と調味料を紹介しながら、ご飯とスープとマーボ-豆腐の一体どれに使うのかクイズ。

本当は、スープ...かぶ、小松菜、なめこ、ナス、塩

麻婆豆腐...豚肉、豆腐、ねぎ、生姜、にんにく、にら、ごま油、しょうゆ、さとり、みそ、酒、片栗粉

なのでおか!



鍋にだしのかお節
と昆布を入れる



野菜を切る
ひたすら切ります



なめこの袋を
開けようとしています



そろそろ入れないと
野菜が煮えないうわ

「ごま油とみそは
スープに入れるんだ!
という意見多く
どうなる、スープ!?

「だってみそ汁じゃないんだよお?」という意見がやと出てみそはマーボ-用に落ちつきました。

しかしごま油はスープに入れたらおいしいかもしれないというみんなの意見をくんで、スープにも入れたよ塩を8割方入れて00.2んが味見...「まだ」塩を全部入れて...「うん」で、スープ完成!

そしてマーボ-豆腐。普通はひき肉を用意しますが、豚肉を切り肉をみじん切りにするを見物しました。



豆腐を切っています



みじん切りにした豚肉



匂い、色の変化、熱さを

「うん、これらうていい!」感じ「マーボ-豆腐になってきた」

「何の肉でしょう?」「とり!」「ぶた!」「ひまにく!」

「ひき肉っていうのは形の名まえだね、何の肉からっていうとぶただよね」とか話してから

私がひたすらお肉をみじん切りました。