

海鮮BBQ & 寿司パーティー in 大洗海岸写真報告

なか@船橋
11/14/10/25~26



食材は約5万円購入、調理は高橋シェフと皆さんで分担して楽しくやりました。



ベンさんが男の料理教室のエプロンつけて頑張っていました。



鯛を捌いたらイカが沢山出てきましたが、丸子飲みでまだ消化されていませんでした。(笑)



アニサキスの探し方講習会が・・・あ！ いたいた。

お酢を混ぜて酢飯を作ります



今回は、'新兵器「おすしらんど」の登場です。うまく出来たかな〜あ！



何とかお寿司が大皿で4つ出来ました。（味は良いが、盛り付けが・・・）



シェフに鯛のお造りを作ってもらいました。刺身は、本マグロ・鯛・サンマ・カツオ・イカ など・・・



焼き物は、ほたて・イカ・さんま・エビ・牡蠣 などなど・・・



翌日は、9時半からチャリティーバザー。孫はドラキュラが怖くて車から出てきません。（笑）



お昼のメニューは、「はらこ飯」とちゃんちゃん焼き



今年は、自衛隊の野戦料理の手順で 始めに鮭を焼き、次に野菜を炒め最後に鮭を乗せホイルで蒸焼きに



事前に船橋の市場でイクラを調達、網でばらしてゴミをとり味付けです（醤油6、酒2、みりん2）



はらこ飯（炊いたご飯の上に、鮭の身とイクラ（はらこ）を乗せたもの）、イクラの嫌いが方がいました涙；

参加 20ファミリー＋1ファミリー（体験）＝21ファミリーでした。