

第17回・男の料理教室 H22.5.26 於・陵南の森 羽曳野市・男の腕まくりOB会主催

NHK番組”おはよう日本”で 6月1日午前7時全国放送で紹介!

軌道にのったぞ! 男の腕まくりOB会 吉田清彦料理教室

5月度は久々の吉田先生の教室です。30名の会員がなんと全員出席です。

そらそうでしょう! 今日の教室には、NHK東京より、私たちの教室を取材のため、おはよう日本・高谷なつ子ディレクターとカメラマン、録音係が来阪しました。

報道陣の取材は「らくうえる誌」以来、2度目ですが、さすがNHKの全国版となると、先生も生徒の私たちも、チョット緊張気味でした。



NHK
取材陣



まず、料理の基本と上手な味付けのコツについて勉強です。趣味としての料理から、家事としての料理に格上げしようとの気構えを叩き込まれました。

平均年齢69歳、そのうちに奥様方を喜ばせますよ。いま、しばらく、お待ちの程を!

☆ ☆

今日のレシピは、(鶏肉のトマト煮)、(チンゲン菜の坦々ソース)、(パイナップル・フルーツ)です。

吉田料理方式を熟知している面々ですが、料理手順の段取りは厳しい。知ったかぶりの先走りには、イエローカードが出るので真剣です。

これだけの料理が出来あがり 全員そろって舌づつみを打ったのは、なんと14時でした。NHK取材があったとはいえ、ああ〜しんどかった?

まさに、30人全員が同じ作業に挑戦しました。これぞ吉田教室の真骨頂でしょう! 真の男の料理教室に向かって前進あるのみです!



☆おしらせ☆
定員30名の男の料理教室です。只今満杯ですが希望の方はお知らせください。
958-3909谷、954-2832國領 まで

次は⇒ [トップページへもどる](#)

[きりえページ](#)

[楽しみページ](#)