

最新切抜きトピックス



①肉祭り！！

ありそうでまだ少ない
色々なお肉を置いたお店。

結構チヨイスするの楽しい
かもしれません、ただ…

店内は色んな臭いが
しそうです…



珍しい肉、洗練の味で

珍しい動物の肉が食べられるダイニ
ングバー、その名も「獣27 (ケモノ
トゥエンティセブン)」(☎03・3770
・4227)が東京・渋谷に登場した。



カンガルー、ワ
ニ、イノシシ、ダチョ
ウなど約10種類
の動物の肉をイタ
リアンベースで調

理。なかでも、コラ
ーゲンたっぷりの
ラクダ肉と野菜を
煮込んだ「ラクダ
のポトフ」、低カロ
リーで鉄分の豊富な「ダチョウのカル
パッチョ」は美容と健康に関心が高い
女性に好評。男性には滋養強壯効果
がある「クロコダイルのグリル」がお薦
め。「最初は普通のイタリアンレストラ
ンを考えたが、激戦区なので特徴を出
そうと思って」と店長。客単価3000円前
後。席数は15。午後5時から(無休)。

【日経MJ 06. 10. 18】

②ピューヒュロロ！！

【日経MJ 06. 10. 16】

口笛の吹き方究める

口笛の吹き方を指導するカルチャー
講座が登場。東京・目黒でウクレレの
販売と弾き方教室を手がけるポエポエ

(☎03・

3716・13

39)が始

めた「く

ちぶえ講

座」だ。

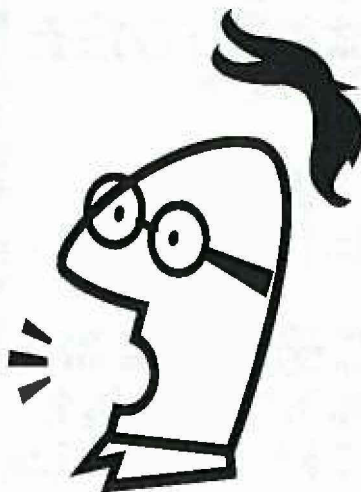
初心者

クラスは

腹式呼吸法や音の出し方に始まり、簡
単な曲の演奏を習う。上級者クラスに
なると、パートに分かれて本格的な合
奏を楽しむ。講師は口笛演奏家の分山
貴美子氏。

生徒は40-60代の男性中心。腹式呼
吸なので健康に良く、楽器を必要とし
ないためだれでも始めやすいのが人気
の理由。それでいて奥が深いという。

1レッスン90分、月2回開講する。1
回3200円(入会金不要)。



すごい！

飽和した昨今では、色んなの
が、ビジネスになりますね。

でも、達人クラスに習得しても
披露する場が少ない様な…

そもそも、小さい時に口笛吹く
と怒られた様な…

プッ、フー、ピュー、難しいいい



食材の上手な保存方法 II

【野菜】の保存

[常温が良いものも!]

* 野菜は収穫された後も呼吸しています。長く保存すると、見た目は変わらなくても、野菜自身が栄養成分やうまみ成分を使ってしまい栄養価も味も落ちていきます。

保存は基本的には野菜室で行いましょう。

ただし、ナス/サツマイモ/サトイモ/泥付きごぼう/泥付きネギ/ニンニクなどは、冷えたところは不向きです。野菜室に入れるよりも、常温で保存できる所に置きましょう。

* 立ち野菜***葉ものやハクサイなど立って生える野菜は、出来るだけ立てて保存します。寝かせているとエネルギーを使ってしまい、栄養分が失われます。

* 泥付き野菜****根菜やイモなど土の中で育つ野菜は、泥が付いたままの方が長持ち。

* 葉つき野菜***ダイコンなどは、葉が付いたままだと葉が養分を吸って食べる部分が、スカスカになってしまうので、切り取って保存しましょう。

【調味料】の保存

* 調味料は冷蔵保存の必要が無いものが多いので、使わない時は暗くて温度変化の少ないところに置きましょう。

* 温度が上がるコンロのそばや下、シンクの下(排水管をお湯が通る為)は、保存に不向き。

* 開封後、冷蔵した方が、風味が保たれるのは、しょうゆ・みそ・マヨネーズ・酒などです。

【冷凍食品】の保存

* すばやく凍らせる* * * * 凍らせるのに時間がかかるほど、食品の組織が壊れます。

熱の伝わりやすい金属製のトレーにのせたり、庫内の一番冷える場所に置く。

* 小分けにし、薄く、平らに***その際できるだけ薄くすると早く凍ります。

* 空気を抜いて密封****空気が入っていると、酸化が早まったり、霜が付く元になります。

* 日付けと中味が分かるように記す***袋などに、水気に強い油性ペンで記入する。又は、買ったときの商品ラベルを貼るのも良い。

* 冷凍しても早めに***冷凍しても食品の酸化や乾燥は進み、味は落ちていきます、いたみやすい肉や魚介類は、早めに食べましょう。