



横地さん、片山氏 久連石氏、3 卓の内最も料理作りが速いのには感心する



脇所(筆者)、石川氏、堀場代表、間淵さん



大澤氏、海老原氏、大藤氏、宮内さん



鶏肉のクリーム煮込み&サラダ(トマト、キュウリ)
...



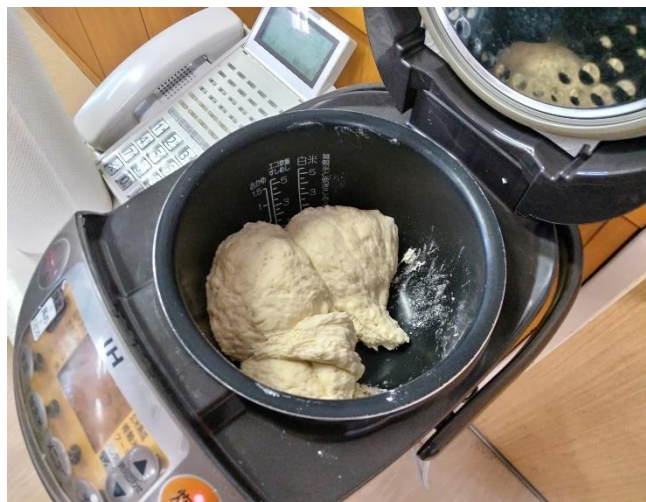
鶏肉をフライパンで油炒め、まず皮つきを下にして



こんがり焼けると裏返しをする。美味しそうだ



「鶏肉クリーム煮込み」の出来上がり



約 40 分間パン作りを



「まな板」にて出来上がりのパンを手の平で伸ばします。



「丸棒」にて手打ちソバのように上下に伸ばします



伸ばしたパンの真ん中に軽い印をつけて、そこに向けて上下から「くるくる」と巻いていく。全部巻くのではなく写真のように真ん中辺りで 5cm 程度の面積を残す、つまり「船型」にします。



パンの左右の端をひっつけて固めます。



写真のように綺麗に出来上がりました。



溶いた卵を「ハケ」にて満遍なく塗ります。
銀紙で包んで「電子レンジ」で約 3 分程度で焼きます。



もう一つの食べ物として、「ジョージア国」の国民食
と言われているチーズをパンの切り目に入れた「チ
ーズを包んだパン(ハチャブ)」をつくります。



パンの切り目に「チーズ」を入れる。