

西洋料理

カクテルに 西洋料理 セット と言うのが

のついで

大抵は 西洋料理は 香辛料のイメージで

日本料理は だし 中華料理は 油 と思いき

でいる

西洋料理の所をよくよんでみる

ボルネーニかおさ とりのトマト煮込み

同じく トリ肉のクリーム煮

バジルのかおさ ホワイトポテト

ラサニヤ ここまでと

伊だか さつぱりわかろ

世の中はからずのことが多いけれど 料理の

世界もわかろ

王儲のころ 中華料理は 1 プルにたかく

のついで

コイのれみゲの上に かんかんのよう

もろが かやてあつた

かさい 細くきり 肉も細くきり

ソート ス と言つたと思つた

中華料理には やや子じがアツた

西洋料理は云つたくわかうやい

国内でも地方によつて さうざまに料理の

少かいがアツ

自分の所は愛知県出身だから

お正月の思豆は「ゴボウ」をいれろと ^{味噌} 不思議

がさ ちまも大根と人参が水

ゴラス「しいたけ」「しとつ」の季でたれも9

さへぬ せんせん「ゴ」をいれよ

西洋料理も所によつて ちまいがあるよ

思うが とにかく見てみたい

注文するのとにしは

一週内後に来る予定 たがしんにしとい

2021
11/8