

男の料理

親父がつくる男のイタリアン ～ピザ、カルパッチョ、ティラミス～

日程：2015年7月2日(木)	時間：10:00～12:30	場所：ハーツ学園
講師：出倉弘子先生	参加人数：6人	

生地から作ったピザも大成功。意外にあっさり味のヒミツは、ある調味料のおかげです。本日カルパッチョはタコでしたが、他の好みの魚でも美味しく出来るそうです。皆でわいわい楽しく食べるのにピッタリのメニューでした。



本日使う材料です



ティラミスを最初に仕込みました。ティラミスってどんなお菓子？



驚きのシンプル工程であつという間に生地ができました



タコでカルパッチョ。今日は半夏生。京都ではタコを食べるそうですね。



ピザ生地の発酵前(左)⇒発酵後(右)



うすくなるように頑張って伸ばしましょう。



鮮やかな夏野菜



パリッと焼き色もきれいに出来上がり



本日のサツともう一品は、炒り大豆ごはんでした。