

# 男の料理

## 親父がつくる男の中華 ~ 鶏の唐揚げ、中華サラダ、わらびもち ~

程：2015年8月6(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	

揚げあがりの見極め方を教えてもらい、目、耳、感覚を研ぎ澄まして観察しましたが、なかなか難しいものです。作りたてのわらびもちのおいしさは格別で、和菓子店の高級品にもまけていませんでしたよ。



最近はすり鉢を使った料理をする機会もすくなくなっていますが、便利なんですよ



料理上手な雰囲気  
ただよっています



なごやかにスタート



わらびもちができていく様子をごらんください



ドレッシングに使ったごま油で、ぐっと中華らしくなりました。味噌の濃い目の味が、トマトやもやしとよくからみ、水っぽくないがちな和え物も最後までしっかりした味付けでいただけます。ドレッシングは、すり鉢で味噌をすって作りました。

