



男の料理

手作り餃子 ~ 焼き餃子・水餃子（スープ仕立て）~

程：2015年9月5（土）	時 間：10：00～12：30	場 所：ハーツ羽水
講 師：岡田善孝氏	参加人数：7人	

本日はまさに『男の・男による・男のための料理』でした。本場の中国では主食も兼ねているので、皮のにおいしさはとても大切です。焼き餃子は、かなり多めの油で揚げるように焼き上げます。具をジューシーに仕上げるヒミツは、いつでもどこでも簡単に手に入る「あるもの」でした。

餃子の具を作りました



餃子の皮を作りました



こんな餃子をお父さんが作ってくれたら食卓が盛り上がりますね
のぼす・包む しながら、会話もはずみ
そうです

