

男の料理



講師：出倉弘子先生

G-G クッキング

男の料理
in 敦賀



講師：鴛田洋美先生

2017年7月から、新しく『G-Gクッキング』が敦賀でスタート。料理初心者の男性でも、無理・手間・失敗なく、楽しくとりくめるよう、メニューや手順を工夫し、参加した方もびっくりするほど素敵な出来上がりになりました！
いつもの『男の料理』では、恒例の手打ちそばも。(9月) 力作をどうぞご覧ください

6月

男の料理



生地からつくるピザ
トマトとバジルの
サラダ
とろとろプリン



8月

G-G

包まない餃子・ナスの味噌炒め
トマトスープ



男の料理

夏野菜のフォー・ゴーヤ炒飯
豚肉の照り焼き
あっという間のコーヒーゼリー

10月

男の料理

サバのさつとカレー煮
サツマイモご飯
磯辺レンコン
サトイモのリンゴ煮



ちゃんちゃん焼き
秋の炊き込みご飯
あら汁

G-G



G-G

11月

漬けどんぶり
魚のみそ焼き
刺身
魚のあらの味噌汁
なめろう



男の料理

「魚の三枚おろし」をしました

7月

ナスの握り寿司・麻婆キュウリ、酢豚、
キュウリとパインのジュース



男の料理



秋川鶏の親子丼・オクラのネバネバ和え・すまし汁・牛乳もち

9月

手作りハンバーグ・ポテトサラダ

G-G



皮から手作り餃子



男の料理



特別講座 ★本格手打ちそば★