

男の料理

～世界平和は家庭の食卓から～

講師：出倉弘子先生

クリスマス、お正月、節分の恵方巻きなど、季節を料理でも感じられるメニューに取り組みました。2月の大雪の後、集まった皆さんの話が尽きなかったことが思い出されますね。

12月

おもてなしの食卓にピッタリな、見た目もきれいな一皿です。



- ★ビーフカツ
- ★魚介盛りサラダ
- ★ドリア



特別講座「キムチ作り」



たくさんの食材で贅沢に手づくりしたキムチです。

4月

料理の基本、だしについて学びました。

- ★だしのお話
- ★基本の味噌汁



1月

- ★太巻き寿司
- ★茶碗蒸し
- ★味噌汁



酢飯の量や、具のおき方など、上手に巻くには注意することポイントがたくさんあります。

2月

- ★ソースカツ丼
- ★麩のからし和え
- ★揚げ出し豆腐



大雪もようやく落ち着いた2月半ばすぎでした。

3月

- ★じゃがいもとモモ肉の煮物
- ★胸肉フライ
- ★キャラメルチキン



鶏肉の部位ごとに、合う料理を作りました。

