

男の料理

丼物はこれだ！親子丼 ～親子丼、きんぴら、味噌汁～

日 程：2015年6月4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：4人

美味しい和食の基本、だしの取り方をしっかり習いました。積極的な質問も飛び交い充実した講座となりました。今回から素早くできるおまけの一品を追加して頂ける事になり、なすと新たまねぎで調理しました。



真剣な表情な皆さんです。



ごぼうを切るのは、少し大変ですね。



きんぴらを作っていきます。最初は強火で炒めます。



味見や調味も、料理に大切なスキルとのこと。



卵で具をとじるときは、中心から流すのがコツです。



時には厳しくも、やさしく見守ってくださいます。



盛り付け担当は責任重大！



卵がとろりと、とても美味しそうに出来上がりました。



なすと新たまねぎでさっとう一品