

男の料理

親父がつくる男のイタリアン ～ピザ、カルパッチョ、ティラミス～

程：2015年7月11（土）	時 間：10：00～12：30	場 所：ハーツ羽水
講 師：出倉弘子先生	参加人数：12人	

参加者12名+子ども2名。騒然とする中、案の定、ミキサーのパッキングの入れ忘れや閉め忘れにより牛乳がジャージャーと。。。あれやこれやの騒動の中で殆ど調理手順が頭に入らなかったと思われます。申し訳ありませんでした。



本日の材料。タコがなかったの
で、カルパッチョはマグロでつ
くることに。

楽しい工程です。



みんなで集まって、ティラ
ミスの生地を作っているの
ですが、先生が心配そう



先日の初級講座のときよりも、ややふっくら感
がありました。生地を伸ばした厚みや、室温で
変わってくるようです



イタリアンメニューの完成！気軽につっ
て、是非ご家族やお友達とたのしんでく
ださいね。(ビールやワインと一緒に)

赤色が映えてきれい♪