

男の料理 親父が作る男の揚げ物



10月1日(木)
10:00~12:30
ハーツ学園3Fさくらルーム
講師：出倉弘子先生

福井

味の決め手ソース作り



熱いうちにたれに漬け込むと味がよくしみます



衣をつけながら薄くしていきました



なるほどなるほど。



の味



ソースカツ丼



初めての方を5名お迎えし、いつもよりにぎやかな講座となりました。ソースカツ丼がお目当てとの声も多く、福井で愛されているメニューであることを実感しました。本日はその美味しさのヒミツがお分かりいただけただけははず。『また作って!』とリクエストされることまちがいの絶品レシピです。メニューは、ソースカツ丼他、ナスの揚げびたしと、サツマイモの天ぷら（初級講座のため、かき揚げに変えて）です。