

男の料理

おでんは作る人によって味付けも具材もさまざまです。

今回の講座では、大根・さといも・こんにゃく・豚ばら肉・たまご を使いました。それに加え、新春にふさわしく「福袋」が入ります。油揚げの中に詰めた具材が煮汁をたっぷり含み、素材とだしの旨みが味わえます。調理方法がシンプルな分、下ごしらえは丁寧に。あとはお鍋と時間がおいしくしてくれます。とはいえ、講座では時間が限られて煮込み時間は少なめですが、あっさりした味付けが生きていたように思います。

大根は下茹で



結び昆布は、具とだし両方になります



油揚げをめんぼうでのすと、簡単に袋にできます



野菜のしょうゆ漬け。
リンゴで甘みを加えました



さといもは、皮を少し残し、煮崩れをふせぎます



みんなで福袋作り

福井の地ガラシを添えて



1月7日(木)

ハーツ学園3Fさくらルーム

参加人数 7名

講師 : 出倉弘子先生

