

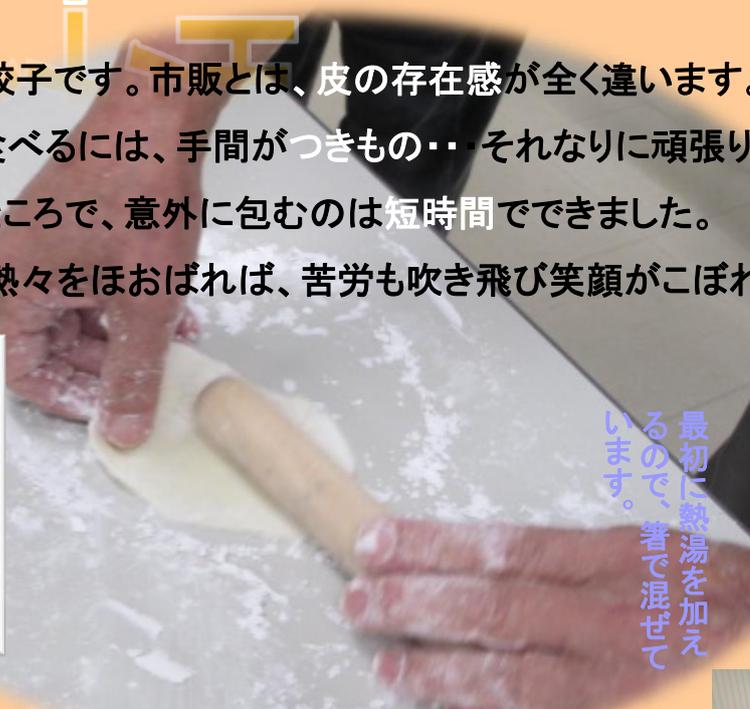
# 男の料理

☆初級 9月7日(ハーツ学園にて)  
講師：出倉 弘子氏  
★定例 9月16日(ハーツ学園にて)  
講師：鉄人(料理ボランティアの方)

毎年恒例、皮から手作り餃子です。市販とは、皮の存在感が全く違います。  
ただし！美味しいものを食べるには、手間がつきもの・・・それなりに頑張りが必要です。  
1番大変なのは、伸ばすところで、意外に包むのは短時間でできました。  
パリっ、モチ、ジュワーの熱々をほおばれば、苦勞も吹き飛び笑顔がこぼれます。



まずは手順を確認



最初に熱湯を加えるので、箸で混ぜています。



背中に汗をかきながら皮を伸ばしました(むずかしくて...)



野菜もひとりずつ刻みましたよ！



こちらは名人。いつもありがとうございます。

