

男の料理 1月 恵方巻きは手作り

2月の節分に向けて巻き寿司を練習しましょう、ということで一人一本ずつ完成させます。

いつもの酢飯を少し工夫して、きれいなピンク色にします。そのひみつは？

メンバーは、「巻き寿司ならまかせとき！」の名人から、海苔の裏表を初めて知ったという方まで。個性豊かな出来上がりが楽しかったです。



MENU

海鮮巻き寿司 茶碗蒸し



こちらは濃く色づいています。製品により色の出かたはかなり差があるようです。



ピンク色のひみつはこれ！

上の写真の酢飯に使いました



強火で3分、弱火で10分



酢飯は端に土手を作るように、あとは均一におくのがコツです。



一足お先に。今年の恵方を向いて丸かじり



講師★出倉弘子先生

1月18日(木)
★ハーツ学園 さくらルーム
★参加7名

1月20日(土)
★ハーツ羽水 組合員集会所
★参加7名

