

クリスマス、お正月、節分の恵方巻きなど、季節を料理でも感じられるメニューに取り組みました。2月の大雪の後、集まった皆さんの話が尽きなかったことが思い出されますね。









★太巻き寿司 ★茶碗蒸し ★味噌汁



酢飯の<mark>量や、具のおき方など、上手に巻くには注</mark>意することポイがたくさんあります。



たくさんの食材で贅沢 に手づくりしたキムチ です。



★ソースカツ丼 ★麩のからし和え ★揚げ出し豆腐





大雪もようやく落ち着い た2月半ばすぎでした。

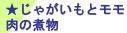


料理の基本、 だしについて 学びました。

★だしのお話 ★基本の味噌汁







★胸肉フライ

★キャラメルチキン



鶏肉の部位ごと に、合う料理を 作りました。