

中華料理教室開催

去る7月21日(月)午前9時から湯田公民館調理室において、講師に「ちやいな ふくふく」店長、廣幡康行氏をお迎えし、大人26名、子供8名、の参加を頂き、大会議室にて、健康福祉部会長のあいさつ及び内容説明を聞いてから、餃子・炒飯づくり挑戦しました。

今回の中華料理教室はとても好評であり、たくさんの方に参加していただきました。



(会長のあいさつ及び内容説明)



(具は材料を5分以上ねばりがでるまで混ぜるのがコツ)



(餃子の皮作り方を教わっています。)



(餃子の襷作りが大変!!)



(最後に皆さん、おいしくいただきました。)

まず、餃子作りの具(キャベツ・ニラ・玉葱・にんにく・土しようが・豚ミンチ)を刻むことから始まり、調味料を加え(ごま油・サラダ油・砂糖・塩・胡椒・醤油・みりん・料理酒・調味料少々・パン粉)混ぜる作業を各テーブルにて行い、次に、手作りの皮を一人ひとりが苦戦しながら一人分6枚を作りました。大きさもさまざまで、薄い皮・厚い皮それぞれの個性があり、楽しみながら作りました。仕上げは具を包む作業、餃子の美味しさを表現する襷の折り目をしっかり出すために苦労されて焼く所まで辿り着きました。



(子供たちも頑張って刻みました。)



最後にテーブルごとに自分たちが作った餃子を焼き、炒飯を食べました。大変おいしかったです。参加者みなさんの感想を聞いてみると、今後もしろんな料理教室を楽しみにしているとのことでした。

一人分ずつ作り、フライパンをよく動かすことでバラバラ炒飯が完成

2品目は冷蔵庫の中にあるもので作る炒飯に挑戦し、卵、一人1個を使い一人分ずつ炒め見事にバラバラ炒飯を完成しました。子供たちもなれない手つきで一生懸命頑張りました。