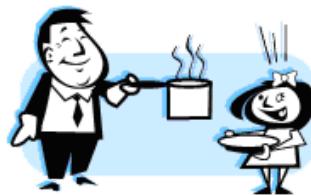


枚方南支部 同好会

(松愛会枚方南支部 料理教室)



「2011年度第1回料理教室」 2011.5.17

2011年度料理教室が、5月17日（火）から南部生涯学習市民センター（ユーカリ）にて開始しました。

今回のテーマは「ヘルシーな男の料理教室（初級～中級）」（全5回）ということで、講師は昨年同様に「（株）日本食生活指導センター」の加藤恵実さんで、参加者は19名でスタートしました。

第1回は「鯖のみぞ煮」「小松菜と厚揚げのオイスターソース炒め」「沢煮椀（さわにわん）」の3品です。

加藤講師は毎日テレビ「なるほど」の料理部門に7年間出演されていて、2010年度料理教室も担当していただきました。明るく楽しくテキパキとした説明をされ、きけば御実家のほうも料理店ということで生粋の料理人です。

19名の生徒のほうは半分の人が初めて料理を学ぶということで、加藤講師の今日のレシピの3品についてのテキパキとした説明にも不安がいっぱいのようでした。

4班に分かれ、料理開始。やはり各班にいる経験者の力が大きく、引っ張っていただき、各班（全部で4班）とも結構順調に料理が完成、試食の運びとなった。

個々にはしめじの湯通しを忘れ生のまま炒めたり、さばへの切れ目入れ忘れなどありましたが総じて美味で、皆さん感動の試食を終えました。

来月は「鶏肉のマーマレード焼き」「焼きなすサラダ」「トマトと卵のスープ」に挑戦します。

（報告、写真：中村雅裕）

		
本日の献立	講師の加藤恵美さん	レシピの説明です
		
調理シーン1	調理シーン2	調理シーン3



調理シーン4
角田さん、平野さん盛り付け

試食A班
皆さんドヤ顔ですね

試食 C班



試食 D班



試食 B班



試食後の反省？



Back