

1年生限定クッキング教室を開催しました

参加してくださった皆さん、ありがとうございました！

6月26日(水)天谷調理製菓専門学校にて行われ、22名の方が参加しました。

まずは、中国料理講師 竹内義優先生によるデモンストレーションが行われました。

今回はオリジナルチャーハンを作ろう！というテーマのもと、8種類の具材と3種類の調味料が準備されました。家庭でも作りやすいようにテフロンのフライパンを使い、炊き立てのご飯は、粘りを取るために少量の水で洗い油を加える。また、炒め油にはネギで香りづけしたラードを少量入れる。加熱は弱火で、最後の仕上げは強火で、などポイントを教えていただきました。九頭竜川サクラマスの照り焼きは、塩を振って10分置いたら、お湯にくぐらし水気をふき取ります。小麦粉を付けごま油で熱したフライパンで両面を焼き、調味料を入れ煮立たせたらサクラマスにからめます。デモンストレーションが終わったら、いざ！チャレンジ！一人一人、チャーハンの具材と調味料を選びます。

ひと手間もふた手間もかけて作ったチャーハンの味はオリジナルそのもの。コチュジャンにカレー粉を加える強者な学生さんもいました。サクラマスはとてもきれいなピンク色で、身はふっくら、タレの味がより甘味を引き立たせていて、とても美味しかったです。

チャーハンの具材：チャーシュー、エビ、かにかま、なると、かまぼこ、コーン、高菜、キムチ

調味料：カレー粉、XO醤、コチュジャン



この時点でご飯がパラパラ



調味料は真ん中に
入れて香りづけ



色彩もよく美味しそう



どっちが美味しい？



メニュー

- ・オリジナルチャーハン
- ・九頭竜サクラマスの照り焼き
- ・サラダ
- ・杏仁豆腐風

