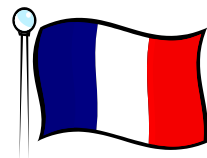


# 第10回 料理教室 西洋料理



1月14日(土)、第10回 西洋料理の料理教室を行いました。

メニューは、ポタージュマリガトゥニ、エビクリームコロッケ、ライスクリス  
ピーパーを作りました☆

次回、第11回料理教室は中国料理で、2月4日(土)開催です！！



講師 成松学科長の説明の様子。分かり易く丁寧で健康にも配慮した調理方法などを教えてくれます！参加者の方たちも「なるほど～」と納得の表情で聞いていました☆



其々、調理に取り掛かります

ご夫婦仲良く調理されているところも☆



丁寧な指導もします！

コロッケを揚げる準備をしています



コロッケを揚げる時は怖がって上から落としてはいけません。油の温度は180℃  
鍋のふちから、スベリ落とす感じで。。



菜ばしから小さな気泡が出てきたら OK！ 良い香りがしてきました♪



菜ばしで添えてあげると上手いきますよ☆



美味しそうです！！



ミキサーした後、こします☆ポタージュの出来上がり☆



クリスピーバーを切ります



ラッピングをして...



出来上がりで～す！！



最後は皆さんで試食タイム♪