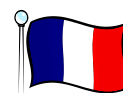


第4回 料理教室 おフランス風夏料理



7月9日(土)、第4回料理教室を行いました。今回は、フランス料理！！**ミンスミートカツレツ**、**ヴィシソワーズ**、**グレープフルーツゼリー**を作りました☆

今回は14名の参加でした。皆さん意欲的に作業に取り掛かっていました。帰り際、「講師の先生の説明が丁寧で分かりやすかった」「たいへん勉強になることばかり」とお褒めの言葉もいただきました(^v^)冷たいスープに、ガッツリスタミナを補給出来るカツレツ、後味スツキリのグレープフルーツゼリー♪夏バテしないように、しっかり食べて今年の夏を健康に過ごしたいですね☆

次回は**8月6日(土)**です！！ぜひ、ご参加お待ちしております♪



まず、講師の説明を集まって聞きます



ゼリー作りに取り掛かっています



グレープフルーツの剥き方です



次は、ヴィシソワーズ作り♪



初対面でも料理作りを協力し合っています



衣をつけるまでのひと手間が大切です



奥様の指導のもとミンチを捏ねます



分かり易く指導しています



出来上がりです☆☆☆



皆で手を合わせて、いただきます



自分で作られたお料理を、きれいに飾り付け、記念に写真を撮られていた方も♪
皆さん、和気あいあいとお喋りも楽しみながら、料理を味わっていました(^▽^)

