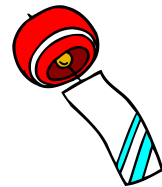




第3回 料理教室 日本料理



6月11日(土)、第3回料理教室を行いました。今回は、日本料理！**鯉の煎り出し**、**冷やし素麺**、**ナスのオランダ煮**、**フルーツみつ豆**を作りました☆

他の魚は良くさばくけれども、鯉はあまりさばいたことのない参加者の方も多く、勉強になりました、と行ってくださった方も。。(^。^)

出来上がった料理は、日本の風情が感じられるものばかりで、夏がきたように思いました。

次回は**7月9日(土)**です！！ぜひ、ご参加お待ちしております♪



料理教室 日本料理ははじめます！！



講師の錦糸卵の作り方をみます



錦糸卵はお箸1本を上手に使って。。



皆さん、講師の実演に集中しています



お父さん、鯉を揚げるのに真剣です！



香ばしい良い香りがしてきました☆



ナスの料理の作業に取り掛かっています



オレンジをくりぬいています♪



鰯の煎り出しの完成！！



素麺&ナスのオランダ煮



みつ豆☆可愛らしい飾り付けです☆



上手くできましたよ (^△^) V



手を合わせて・・・いただきます！！



美味しそうに召し上がっていました☆