

令和6年度第2回男性料理教室実施報告

日時 9月4日(水) 9時30分～12時

参加者 8名

メニュー
ココアのくねくねパン
白菜とサーモンのチャウダー
大根とカニカマのあえ物

調理方法
ココアのくねくねパンは、ココア生地でパイシートをつつみ、4分割して成形しオーブンで焼きます。温度調節が難しかったです。

白菜とサーモンのチャウダーは、旬の秋鮭を蒸し大豆と煮込みました。

大根とカニカマのあえ物は、大根をピーラーで短冊状にスライスして、かんたん酢で和えました。



定番とは少し変わった食材の使い方が面白いと思います。

次回は10月2日(水)です。