

令和6年1月22日開催

「料理人に学ぶ！和食講座」

中央公民館で開催の「料理人に学ぶ！和食講座」に8人が参加しました。

【調理実習の様子】

講師：にぎり飯こばやし店主の小林泰三さん



天ぷらの実演。コツを教えてくださいました。

講師に茶碗蒸しの卵液の混ぜ方、蒸し方や、天ぷらを揚げる温度やタイミングなどを教わりました。

さまざまな質問にその都度講師が答えていただき、参加者アンケートでは「今まで知らないことを知ることができてよかった。」「天ぷらのうまくあげる方法が聞け、参考になった」「本職の方からのコツを聞いて良かった」などの声がありました。

【完成した茶碗蒸しと天ぷら】



海老もまっすぐに上手に揚げることができました。
茶碗蒸しもぷるぷるです。