

6月26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16人が参加しました。講師は、にぎり飯こばやし店主の小林泰三さん。茶碗蒸しと天ぷら、天つゆの作り方を教えていただきました。

## 【調理実習の様子】



いつもより、ひと味違う茶碗蒸しができました！



天ぷらの実演。コツを教えてくださいました。



海老や、玉ねぎなどの野菜を上手に揚げることができました。出し汁、みりん、醤油などで天つゆも作りしました。



講師に茶碗蒸しの蒸し方や、天ぷらを揚げる温度やタイミングなどを教わりながら調理実習を行いました。

参加者からは「疑問を質問でき、大変参考になった」「これまで知らなかった料理方法を知ることができ、勉強になった」「プロの技を教えてくださいましたので家でも挑戦したい」などの声がありました。

