

「県産畜産物を使った料理教室」を開催しました。

12月16日、新潟市中央区の新潟調理師専門学校で「県産畜産物を使った料理教室」を開催しました。今回は、今年制作した『にいがた畜産女子会料理レシピブック』の中から、①豚フィレ肉モッツアレラチーズ包み焼き きのこソース②牛乳茶碗蒸し③卵と蜂蜜のマーラーカオの3品を作ります。



レシピブック



まず、レシピを考案していただいた先生方からアドバイスをいただいたあと、動画で作り方を確認しました。



会員の方が生産されている県産物（卵、牛乳、チーズ、はちみつ）を使用させていただきました。

①豚フィレ肉モッツアレラチーズ包み焼き ～きのこソース～



吉田副校長先生に手解きを受けながら



肉を叩いて チーズを巻いて



焼いて～



煮込む！

②牛乳茶碗蒸し



蒸す際に新聞紙で蓋をします。（左は助手の番場先生）



心配して見に来てくださった仁科先生（レシピ考案者）



銀あんを作ります。



ベーコン・トマト・枝豆をのせて銀あんをかけて出来上がり！



③卵と蜂蜜のマーラーカオ



生地を作っていきます。生地は濾すとより美味しく仕上がります。



型に生地を流し込む作業。沢山あるから生地の配分が難しそう。



焼く前と→



←焼いた後（「a」）
ああ、つまみ食いしたい・・・。

完成～



3品同時進行で作りましたが、みなさんチームワーク抜群&手際が良すぎてあっという間に料理が完成しました。



短い時間でしたが、久しぶりに食事を囲んで楽しくおしゃべりできました。

参加して下さったみなさま、ありがとうございました！

（鈴木）