

OPEN CAMPUS

第10回



11月13日(土)、第10回オープンキャンパスを開催しました☆今回は、三色鶏そぼろ丼と栗蒸し羊羹を作りました♪

次回は12月11日(土)、メニューはローストチキン・クリスマスプリンのXmasメニューを予定しています♡

ぜひ、調理に興味がある方は参加されてみてください(♡)



学校長より挨拶。「今日は調理実習を体験して料理を作ることを楽しんでってください」



講師の説明を聞きます。みなさん集中していました。



栗蒸し羊羹作り☆あんこと砂糖・水・小麦粉を混ぜていきます♪



型に流し込んだら蒸し器に入れて30分蒸します♪



30分蒸したら栗を上に乗せてまた少し蒸しましょう☆



美味しくなあれ

最後にゼラチンを塗ってテカリを出します♡



そばろ丼の具材を切っていきます



おお~なるほど~!!

卵を綺麗な黄色に細かくするにはコツがいります!



出来上がりです☆



三色鶏そばろ丼



栗蒸し羊羹

作った料理は全てお持ち帰りとなりました☆