

調理研究同好会 12月12日(木)の活動

メニュー：キッシュ

今回は今年度初めての料理にチャレンジしました。1回目は「ほうれん草とベーコンのキッシュ」2回目は「ほうれん草とじゃがいものキッシュ」を製作しました。今までのお菓子作りと違って、野菜を切る・炒める、パイシートを使うなど新しい工程が多くありました。切り方ひとつとっても、見た目や食感、火の通りが変わってきます。1回目は戸惑うことも多かったですが、2回目では反省を生かしてスムーズに作る事ができました。また、具材もアレンジを加えることで、具材たっぷりの丁度いい塩加減のキッシュができました。栄養満点で、アレンジしやすいレシピを作ることができ、今後自宅でも応用できそうです。

次回は12月19日(木)に専門学校の先生をお招きして「焼きプリンとフルーツカッター」実習を行います。

