

調理研究同好会 1月19日(木)の活動

メニュー：肉汁ブッシャーハンバーグ

今年度 11 回目の活動を行いました。新年を迎えて最初の活動で、今回は久しぶりに調理実習を実施しました。

今回は「ハンバーグ」を製作しました。肉汁がブッシャーとあふれるハンバーグにするために、合い挽き肉に水を練りこむレシピで、生徒たちだけで考えながら工夫して調理していました。食中毒予防のために加熱を十分に行うこと、肉汁が濁っていないかを見て確かめることについて学びました。

冬休みの課題として、田無高校で収穫したさつまいもを用いたレシピ開発を行いました。生徒同士で投票も行い、今後は校内掲示をして No.1 レシピを決定したいと思います！ぜひ、投票してください！

次回は 1/31 (火) です。本校外部指導員である八丈島のやたけ製菓より大沢力さんをお招きして、どら焼きとクレープに挑戦します！

