

調理研究同好会 1月31日(火)の活動

メニュー：どら焼き・ホットケーキ

今年度12回目の活動を行いました。今回は6月に引き続き、八丈島で製菓・製パン業を営む大沢力さんを特別講師としてお招きし、製菓講習会を実施しました。

ホットケーキミックスを用いてどら焼きとホットケーキを製作しました。講習会で学んだことを家庭でも実践できるようにとあえてホットケーキミックスを活用したレシピを提案してくださいました。どら焼きにははちみつとみりんを加えることで風味や色味を出すこと、ホットケーキの厚みを出すためには火加減が重要であることなどを学びました。一見混ぜて焼くだけの簡単な調理工程に思えますが、生地の状態やフライパンとの相性、絶妙な火加減等が難しく最初はなかなかうまくできませんでした。生徒たちは繰り返して焼く中で段々と上達していき、達成感を感じていました。

生徒たちは「どら焼きが好きなのでとても楽しめた!」「普段できない経験ができてよかった!」

「家でも簡単に作ることができるので作ってみようと思う!」「今まで家で綺麗な焼き目がつかなかった原因が分かったので、力さんのレシピで作ってみたい!」「どら焼きを作ったことがなかったので新鮮でとても楽しかった!」「同じホットケーキミックスでもメーカーや加える材料の違いで大きな変化が出ることに驚いた!」と、とても喜んでおり、有意義な時間となりました。

来年度もオンラインツールも活用しながら大沢さんから継続してご指導いただけるように考えています。

大沢さん、この度はご協力いただき本当にありがとうございました。

次回は2月15日(水)に3送会を実施する予定です。



大沢さんによる生地焼き方の実演 大切なポイントは待つこと！生地の状態をよく確認します



ダマができないようによく混ぜます



混ぜ方を直接教えていただきました！生地作りの大切さを実感！



焼き方が上手と太鼓判を押していただきました！



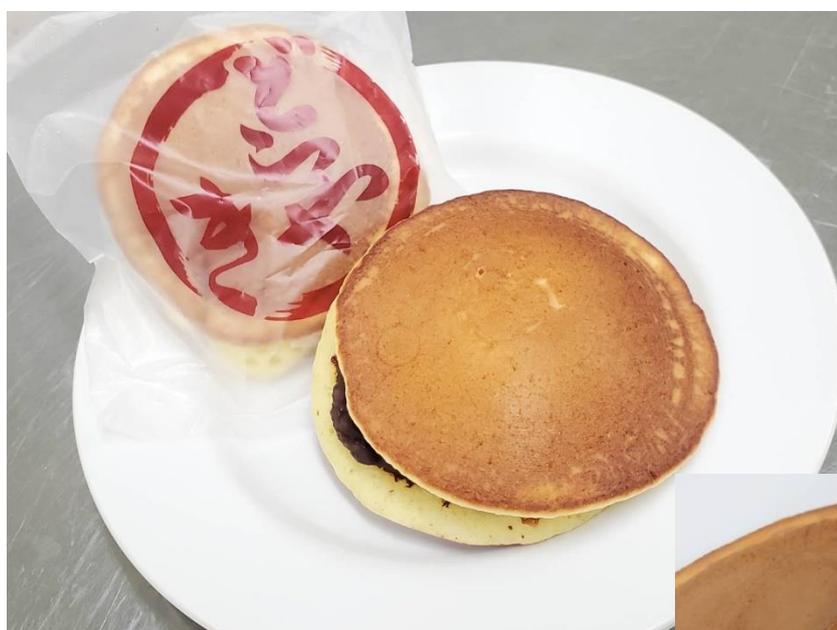
生地が綺麗に膨らむためのコツを聞きました！絶妙な感覚が重要…！



最後の仕上げは大沢さんに！お店仕込みのあんこをたっぷり挟みます！



最後にみんなで記念撮影！パッケージもお店そのもので感激です…！



どら焼きもホットケーキも美しく
焼き上がりました！

