

調理研究同好会 5月29日(木)の活動

メニュー：ハンバーグ

今回は、今年度初めての料理にチャレンジしました。「こねる・成形する技術、焼き加減、段取りを学ぶ」という目的でハンバーグを作りました。

今までのお菓子作りと違って、野菜を切る、ひき肉をこねる、焼く、ソースを作るなど新しい工程が多くありました。玉ねぎのみじん切りや火加減の調節ひとつで見た目や食感、火の通りが変わってきます。1回目は戸惑うことも多く、焦がしてしまった班もありましたが、2回目では反省を生かしてスムーズに作ることができました。副顧問の先生に来ていただき、「外はカリッと中はジューシーでソースもいい塩梅でおいしい！」と好評でした。今後自宅でも応用して、さらに技術を高めてほしいですね。

次回は、6月11日(木)に実施します。

