

調理研究同好会 6月23日(木)の活動

メニュー：いももち

今年度4回目の活動を行いました。だんだん調理実習にも慣れてきて、自分たちで準備や片付けはもちろん、ポイントや反省点を踏まえて実習を行うことができるようになってきました。

今回は北海道の郷土料理「いももち」を製作しました。包丁でじゃがいもの皮をむいたり、やわらかくなるまで火を通したり、温かいうちに潰したりするなど慣れない作業に悪戦苦闘しながら、なんとか作り終えることができました。特にフライパンでの火加減調整が難しく感じる生徒が多く、もう一度作りたい…と話していました。ぜひ、家で再チャレンジしてほしいです！

次回は文化祭でのマドレーヌ販売を目指して、田無高校オリジナルの味のレシピ開発をする予定です！

