

【初台キッチン 講座風景をご紹介します】

● 美味しい寿司を作しましょう ●
2016年6月12日（日）
11：00～14：00



講師：鈴木佳世子

アボカドやサーモン等、ヘルシーな食材を使って華やかなお寿司を作る講座です。今回のポイントは、きれいに巻くコツ。まずは先生のお話から…。

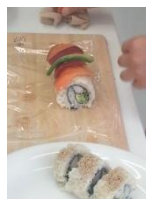
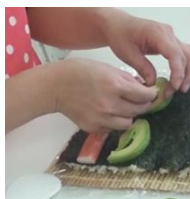


味噌つくねが、こんがり焼けるといいにおいが、キッチンに漂います。



細く丸めて…。

クッキングペーパーでマヨネーズソースの絞り袋を作ります。



まずは、裏巻きを1本作ります。カリフォルニアロールが出来たら、さらに豪華なレインボーロールに挑戦！裏巻き作りは、意外とはじめての方が多かったようです。

《メニュー》

- ・カリフォルニアロール
- ・レインボーロール
- ・味噌つくね
- ・豚肉と小松菜の塩麴スープ
- ・チョコレートブラウニー

