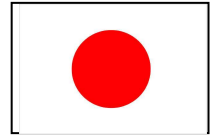


第5回 親子で体験料理教室

【講師】宮本 麗 先生



中国・西安のギョウザ作り体験



【宮本先生の実演】

【今回の材料 ↓】



受講生の完成料理 ↑

今回の親子で料理教室『中国・西安のギョウザ作り体験』は、**New講座**です!!
今回挑戦した料理は、こちらです ↓

- ① フルーツスープ
- ② エビにら餃子



今回作ったギョウザは、市販されている皮を使うのではなく、自分たちで小麦粉を練り込み生地を作りました!!
作った生地は、だいたい直径8cmぐらいの円形に、薄く伸ばし作ります!!

伸ばした生地の中に、ひき肉・ニラ・海老を入れ、包みます。
包んだギョウザは、ゆでギョウザと焼きギョウザの2種類で調理しました(〜)
作った量が多かった為、自宅へ持って帰る方もいました。

もう1品のフルーツスープは梨、みかん、リンゴ、バナナを煮込み冷たくして食べる、甘〜いデザートです★

参加者の皆さんからは、「初めての体験で楽しかった」「皮の作り方が難しい」

「時間をかけて家でも作ってみたい」「家族で楽しく作れそう」

「中の具は貝やタコを入れてオリジナルのギョウザを作ろう」といった声を頂きました!!