

第8回 お料理教室 実施報告

2024年第3回目のお料理教室を開催いたしました。

台風で延期になり、待ちに待ったお料理教室です。

本日は、本格中華。お店より美味しくできました。

トマトの中華風甘酢は、簡単で、パクチーとも相性抜群。家でも作れそうです。

揚げたピータンを初めて食べましたが、癖がなくなって食べやすかったです。

・10月26日開催

・メニュー：

鶏ささみときのこの和え物 沙茶醬風味

トマトの中華風甘酢

長芋とピータンのオイスター炒め

茹で豚のピリ辛ソース

鯖の黒酢チリソース

鶏ひき肉とキムチの水餃子

フルーツヨーグルトケーキ

・出席者(敬称略)：

西村さん、村橋さん、植元さん、野嶋さん、横川さん、篠崎



