

# 第9回 料理教室 中国料理

12月3日(土)、第9回料理教室を行いました。今回のテーマは中国料理☆  
炸香鶏(北京ダック風)、松子帯丁(松の実と帆立の炒め)、春餅、香芒布丁(マン  
ゴープリン)を作りました。

今回も、16名の方が参加してくださいました。ありがとうございます☆  
次回は1月14日(土)です!!ぜひ、ご参加お待ちしております♪



最初に前に集まり、講師から調理の手順を聞き、実演を見ます☆



北京ダック風を巻いて食べる春餅を作っているところ。よく捏ねます!!



焼きあがった丸鶏に切込みを入れ、手で開いていきます。

挑戦中☆



おそろおそろ...

切込みの入れ方を丁寧に説明

手で簡単にはがれます



完成です！！ 綺麗な盛り付けです☆ 全員で試食♪美味しい料理を堪能！！