

男性の家事力向上講座(第1回)

平成27年度 公益財団法人佐賀県女性と生涯学習財団 自主事業
[料理の腕を磨きたい男性のためのプロに教わる本格和食教室]

料理が好きで、もっと腕を磨きたいという男性のための全3回の料理教室がスタートしました。
7月29日(水)に開催された第1回の教室の様子をご紹介します。

第1回「煮物 ～基本の割合を覚えよう～」



参加者が挑戦したのは、筑前煮・鱸(すずき)の煮つけ、出し巻玉子、吸物、炊きこみごはんの5品！

10組20名が参加しました。

全3回の講師として、佐賀市の老舗料亭「楊柳亭」の料理長、菱岡範之さんをお招きしました。

今回主に学んだのは「味付けの基本割合」。テーブルにずらりと並んだお酒やみりん、しょうゆ、だしなどを、「3対1対1(例)」などといった割合で使用します。

なるほど、これならプロの味に近づけるかも。期待が高まります。



中でも参加者のみなさんが一番燃えた(?)と思われたのが、出し巻玉子です。
1人あたり4個の玉子を使い、何度も何度も巻き込みながら、ふんわりと大きな「出し巻」をつくっていきます。



フライパンを少～し傾けて…。みなさん、とてもお上手です。

できあがった5品をお膳にのせて。まるで料亭のようですね。



参加者のみなさんは、
「わかりやすく教えていただきました」

「料理の奥深さが分かりました」
「料理長から直接料理を教わることはめったにないののでいい経験になりました」
「砂糖が入らない出し巻玉子がこんなにおいしいなんて！ ふかふかでした」
などと、プロ料理人の本格的な和食づくりに感心された様子でした。

第2回の教室は11月の開催を予定しています。

[<< 戻る](#)

[↑ このページの上へ](#)

アバンセ 佐賀県立男女共同参画センター
佐賀県立生涯学習センター

 [アクセス・交通機関のご案内](#) ▶

 [お問い合わせ/ご意見・ご要望](#) ▶

アバンセ
佐賀県立男女共同参画センター・佐賀県立生涯学習センター

〒840-0815
佐賀県佐賀市天神三丁目2-11(どんどんの森内)

TEL:0952-26-0011 FAX:0952-25-5591

【指定管理者】[公益財団法人 佐賀県女性と生涯学習財団](#)

Copyright (C) 2011 Avance All rights reserved

開館時間

火曜～土曜日：8時30分～22時00分

日曜・祝日：8時30分～17時00分

(ホールは22時00分まで)

休館日

毎週月曜日(祝日も含む)

12月29日から翌年1月3日まで