

男性の家事力向上講座(第3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。
3月2日(水)に開催された第3回の教室の様子をご紹介します。

第3回 「春の食材を使って ～基本の割合を覚えよう～」

参加者が挑戦したのは、出し巻玉子、鯖の幽庵焼き、筍のおかか煮、胡麻豆腐の茶巾絞り、鯛の真子、イイダコの桜煮、菜の花の辛子和え、新落のご飯、蛤の潮汁の9品です。
9組18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。

料理長の手元には、お酒やみりん、砂糖、だしなどの割合が記された秘密のメモ。今回も参加者だけしか知ることが出来ない、これぞプロが教える基本の割合💎なのです!!

今回は品数が増え、9品をそれぞれで分担して調理しました。



出し巻玉子は慎重に。



胡麻豆腐は料理長の手順を確かめながら
こちらも慎重に。



こちらは蛤の潮汁です。



炊き上がったご飯に蒔を混ぜて、木型に詰めて・・・きれいな梅になりました。

まずは料理長の盛付け方をじっくり見て、その後盛付けます。



できあがった9品をのせたら、本格的な料亭の点心ですね。



参加者の皆さんは、
「とてもためになりました。家でもためしてみたいと思います。」
「出し巻玉子をしっかり作れるようになりたいです。」
「調味料の割合や、火の入れかた等が参考になった。」
などと、プロが教える技を見て、覚えたことを家でも試したいという様子でした。

全3回の講師としてご指導いただきました料理長 菱岡さん、
第1回、第2回、第3回にご参加いただいた皆さん、
どうもありがとうございました。

[<< 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