

ベトナム料理教室

かいさい
開催しました！



2月16日(土)交流ひろばにて、ベトナム料理教室が開催され、20名の方が参加しました。鶏ガラでだしをとった本格的なフォーや生春巻き、タピオカとさつまいものデザートを作りました。雪が降る寒い日でしたが、アツアツのフォーで温まりました。



まずはフォーのスープ作り。鶏ガラと鶏肉と一緒に玉ねぎ、しょうが、にんにく、シナモン、八角、ナツメグなどを入れて煮込みます。たくさんの薬味を使い、会場は一気にアジアの香りに包まれました。



まな板に濡れたふきんを敷いて、その上にライスペーパーをのせて野菜と豚肉とエビを巻きます。皆さんすぐにマスターしてとても上手でした！

デザート作り。蒸したさつまいもを潰してココナッツミルクで煮たタピオカと合わせます。ベトナム風のおしるこみたい。



講師のソンさんが得意の「飾り切り」を披露。リンゴで作ったスワン。参加者から歓声があがっていました。

☆美味しい料理の完成☆

講師のソンさんと奥様のみきさん。参加者からの質問に丁寧に答えていただきました。ありがとうございました！