

ちゅうごくりょうりきょうしつ 中国料理教室



かいさい
開催しました！

2月8日（日）、交流ひろばにて中国料理教室が開催され、子ども2名を含む14名の方が参加しました。

講師の齋藤伶衣さんと阿部松子さんから、餃子作りを皮から丁寧に教えていただき、参加者たちは苦労しながらも餃子を完成させました。自分達で手作りした餃子の味は格別だったようです。



餃子の餡づくり。まずはひき肉にしょうゆだけ入れます。その後しょうがとねぎを入れてまぜ、キャベツを茹でてみじん切りにして混ぜ、最後にニラを入れて混ぜ・・・と何回にも分けて具や調味料を加えます。家では一度に混ぜてしまうという参加者が多かったですが、手間をかけて作った餃子の味は・・・みなさん食べるのを楽しみに頑張りました。



皮づくり。左手で回しながら丸く伸ばすのと、ひだをつくりながら閉じるのに苦労しましたが、だんだんコツをつかんで上手になりました。

日本ではあまり馴染みのない豆腐皮。野菜と一緒に炒めました。さっぱりしていて好評でした。

<メニュー>

焼き餃子、水餃子、豆腐皮の炒め物、
トマトのスープ。

左のたれはんにんにく、酢、ごま油、ラー油。
お好みで餃子をつけて食べます。

皆さんでいただきます！」
皮から作った餃子はもっちりとても美味しく、参加者みなさん大満足でした。

