

たいりょうりきょうしつ タイ料理教室



かいさい
開催しました！

がつ にち こうりゅう た いりょうりきょうしつ かいさい めい かた さんか
6月13日(土)、交流ひろばにてタイ料理教室が開催され、14名の方が参加しました。

さか たしこくさいこうりゅうすいしんいん かわかみ たい つたわるかていりょうり れしぴ しょうかい
酒田市国際交流推進員の川上が、タイに伝わる家庭料理のレシピを紹介しました。

たいまい つか とりにくごはん かおり さわ はるさめさらだ
タイ米を使った鶏肉ご飯、ナンプラーとレモンの香りが爽やかな春雨サラダ、
ココナッツミルクの風味が絶妙なカボチャのカスタードの3品に

たの ちょうせん
楽しく挑戦しました。



りょうり
料理って
たの
楽しいね♪



みな くざい した
皆さんで具材を下ごしらえ。



あまみ からみ さんみ はもにー たの たいりょうり
「甘味、辛味、酸味のハモニーが楽しめるタイ料理で
これからの暑い季節を乗り切りましょう☀️

たい いしらす こしょうつぶ つぶ
タイの石臼でコショウ粒を潰す。
かんづ おか
缶詰めより香りがいいのでお勧め！

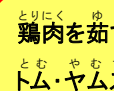


たいまい ほん た
タイ米のご飯が炊き
あがり。いい香り

どれっしんぐ なんぷらー れもん
ドレッシングにナンプラー、レモン、
さとう はい はるさめさらだ
砂糖が入った春雨サラダ



かぼちゃ
カボチャの
かすたーど
カスタード



とりにく ゆしる つく
鶏肉を茹で汁で作った
とむ やむすーぶ(おまけ！)