



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！

6月18日(日)、中国出身の池田陽子さんを講師にお招きし、交流ひろばにて中国料理教室を開催しました。13名の方が参加し、酒田まつりの屋台でも大人気の餛飩(中国風おやき)、酸辣湯(すっぱ辛い中華スープ)、ザーサイのごま油和えの作り方を習いました。調理のあとは、できあがった料理を中国茶と一緒にいただきながら楽しく交流しました。



講師の池田陽子さん(右)。中国の吉林省出身です。



料理の手順を説明。初めて見るホールのザーサイに興味津津。



食材を手分けして切り、下準備をします。



いよいよ餛飩の皮づくり。みなさん熱心に聞いていました。



餛飩の餡作り。今回は豚と鶏のひき肉を混ぜて使います。



餛飩の皮は麺棒では伸ばさず、手で伸ばしながら餡を包みます。



発酵させるとこんなに膨らみます。

少量焼いて味をみます。



こんがり焼けて中まで火が通ればできあがり。



美味しく焼きました♪



かんせい完成！
餛飩、酸辣湯、ザーサイのごま油和え。
美味しくいただきながら、楽しく交流しました。

