

sweets lotus



Text Size : A A A

| [news](#) | [profile](#) | [diary](#) | [work](#) | [lesson](#) | [recipe](#) | [event](#) | [restaurant](#) | [contact](#) | [link](#) |

Sat.11.19.2016

●11月レッスンとワークショップ

ホビークッキングフェア × andparty ワークショップ第三弾 (Click!)
無事終了しました。

今回のメニューは
「おうちで簡単！韓国人気メニューをマスター！」

- もちり手作りトッポギの屋台風
- 甘麴鶏のサムゲタン 塩ネギ海老ラー添え
- 蓮根の即席オイピックル(韓国ピクルス)
- 蜂蜜100%自家製柚子茶のノンアルカクテル

生徒様よりリクエストあり、前回は紹介した、
生海老タップリの食べるラー油「海老ラー」
今回もデモで作って、サムゲタンに使用しました♪



あっと言う間にできるモチモチの手作りトッポギに、サクサクの蓮根オイピックル、骨付き鶏もも肉に薬膳食材を詰めた野菜たっぷりサムゲタンも好評でした！



今回の渋谷の新会場は、アルコール禁止でしたが、「自家製柚子茶のノンアルコール」で、なぜか皆さまテンションが上がってました！（講師が一番はしゃいでた？w）



私がアンバサダーとして推薦させていただいてます五味商店様「ごちそうの達人」の美味しい「すし酢」もご紹介。蓮根ピクルスで使用、好評でした！



ご参加の皆さま、ありがとうございました。



私も楽しくデモさせていただきました♪



ちゃっかり一緒にいただきました～。やっぱり、味を確かめな
いとw

ホビークッキングフェア & partyのスタッフの皆さま、
今回もお世話になりました！

自分で言うのもなんですが、この内容で3000円の参加費、
このワークショップはお得だと思いますw

次回は2月！
バレンタインメニュー、何にしようかな。
今からワクワクです♪

※ごちそうの達人では、毎月料理研究家とフードライターによる暮らしのコラムを更新。
私もいくつか紹介させていただいています！（Click!）
（Click!）

さて、11月レギュラーレッスンは後半に入りましたが、
こちらも楽しく進行中です。

今月テーマは
「洋食屋さんの人気定番メニューを、時短で再現！」

みんな大好きな、洋食屋さんの人気メニューにヒネリを加えて、
時短で、しかもさらに美味しく再現しちゃうレッスンです。

- カリッふわっ！ジューシーカキフライ 絶品タルタルソース
- ポルチーニ入り 究極のビーフストロガノフ
- 3種チーズとろ～り！海老＆マカロニグラタン



全てメインにもなるこの3品が、トータル1時間で余裕で出来
ちゃう時短のワザ、伝授しています♪

今月はお誕生日月間なので、
生徒様にも、色々気も遣っていただき、恐縮です^^；



用賀が誇るパティスリー、Ryouraのふわっふわのロールケーキに、ノワ・ドゥ・ブルールのキャラメルバナナケーキをいただいたり♪



泡のプレゼントをいただいたり、、、



可愛いチーズおろしをいただいたり、、、



大好きなイナムラショウゾウのマロンチョコケーキをいただいたり！

役得です！
お誕生日バンザイww

みなさま、ありがとうございました！
さて、後半戦もがんばりまーす♪

[美奈のおしゃデリクッキング](#) / [美奈料理イベント](#) / [その他仕事](#)

[Back](#)

[Old Log](#)

[Next](#)

[Admin](#) | [RSS](#)

[Petit Homepage Service](#)