

sweets lotus



Text Size : A A A

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

Sun.04.13.2014

●おうちでハワイアン・カフェ☆

今週土日は、講師デイでした♪
土曜はクックパッドのお料理教室。
4月メニューは、おしゃデリ共に
「お弁当に使える発酵おかず」です。

- サクサク蓮根の和風メンチカツ 醤油麹トマトソース
- 自家製塩麹ツナと春キャベツの蒸し煮
- 春菊とリンゴの甘麹クルマ味噌和え
- 春にんじんの塩麹ナムル

塩麹、醤油麹、甘麹に、麹味噌もお勉強。
一日で麹マスターになれるレッスン♪

※4月19日(土)17:00～レッスン追加しました！
また、19日(土)12:00～のおしゃデリにキャンセルが出ましたので
いずれも、ご都合良い方は、ご連絡お待ちしております♪



日曜はnicotto (Click!) 主催「おうちでハワイアンカフェ」ワークショップでした！

先月山形で開催させていただいたワークショップ
「おうちでハワイアン・カフェ！」(Click!) が好評につき
東京でも開催させていただきました。

会場は、友達のけいこちゃんがオーナーの
代官山にあるキュートなレンタルスペース、カモセルキッチン。(Click!)



「醸す」の可能形「醸せる」からきたネーミングとか♪普段は
発酵料理教室もよくやっているようです。



かわいいイースターの飾り付けに、胸キュン♡



ハワイのカフェ発信「ふわふわパンケーキ」と「アサイーボウル」に、パンケーキにぴったりな「甘麴とヨーグルトのココナッツ発酵クリーム」を作りました。



それぞれ自分の食べる分を仕上げ。個性が出ていて面白かった！



パンケーキの試食のあとは、、、



アサイーボウルも、仕上げはセルフ。



アサイー、グラノーラの栄養や流行の背景、麴のレクチャーもしました。



みなさん、熱心に聞いて下さり、質問も飛び交いました。



次回打ち合わせも兼ねた、スタッフ打ち上げ♪。



お借りしたこのドリンクサーバー、めちゃ気に入りました！



可愛いお部屋なので、料理合コンにもピッタリだな～。

甘麴のワークショップやらBBQのワークショップ (Click!) やらでいつもお世話になっている、nicottoさん。

次回はまた、夏のBBQワークショップ第二弾をやろう、と盛り上がりました♪
8月3日予定。

先ですが、今から楽しみ。

詳細決まりましたら、またお知らせいたします！

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](#)

