

sweets lotus



Text Size : A A A

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

Fri.01.27.2017

●発酵調味料でイタリアンを作ろう♪@多摩消費生活センター

東京都多摩消費生活センターで
2日間、食育講座をやらせていただきました。
テーマは「発酵の世界へようこそ」。

塩麴、塩レモン、甘酒、パンチェッタなど、
おうちで作れる、安心・安全の発酵調味料や食材、
家製調味料盛り沢山に、地産地消の立川野菜もたっぷりの
イタリアンメニューを作っていただきました。

メニューは

- 手打ちのもちもちオレキエツテ 春菊と胡桃のジェノベーゼ
- 自家製パンチェッタのミネストローネ 塩レモン風味
- 東京牛乳と手作り生甘酒のパンナコッタ



最初は座学から。発酵とはなんぞや、から始まり、麴について、世界の発酵食品について、などなど講義しながら、自家製の塩麴・塩レモン・甘酒のテイスティングをしていただきました。



そして、実演デモ。塩麴・塩レモンのデモから、、、



パスタやドルチェの実演を。



実習は、3つの班に分かれて行っていました。



切りものも、手分けして。さすが皆さま手慣れてらっしゃり、
テキパキと進みます♪



ショートパスタ初めて!という方もいましたが、、



皆さんとても上手に作っていただきました！



いただきま〜す♪



美味しく召し上がっていただけたようで、よかったです！

皆さんに楽しんでいただけたようで、ホッとしました。

お子様連れの方にも保育室完備で、参加費無料！
今回は朝日新聞でも紹介されたこともあり、
定員の5倍の応募だったということ、ありがとうございました！
その中に、うちの料理教室にも来てくださっている生徒さまも
当選されていた、というミラクル(笑)

私のワークショップは完全デモスタイルが多いので、
実習スタイルは、自分的にも新鮮で楽しかった。
実習の方が、準備も本番も、正直楽です^^;

数ヶ月前から極め細やかなフォローをしてくださり
本番までアシストしてくださっていた
担当の嶋田さん、お世話になりました！

二日間お手伝いしてくれた助手のゆりちゃん、お疲れ様でした！

そして、寒い中お越しいただいたみなさま、
ありがとうございました♪

このような講座にお申込みいただくのは
お料理に興味あり、普段からもよくされている方ばかりのようで
二日間とも、皆さまとっても手際よく
協力してサクサクとやっていただき、感謝でした！

これを機会に発酵にご興味持っていただき、
家でも今回のメニューを復習していただけたら、幸せです^^

[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](#)