

学びのネットワーク 市民講師によるサロン塾

第7回 料理 太巻き寿司

講師 水谷 光子氏

(富士見市市民人材バンク登録者)

報告者：江良 和子

期 日：平成30年9月10日（月）

時 間：11：00～15：40

会 場：鶴瀬公民館 調理室

参加者：15名

※見学 市協働推進課2名含む

今回のサロン塾、太巻きずし（ダイヤモンド）は、残念ながら炊飯に失敗してしまい、ご飯がベタベタで、お酢も少なくて美味しくできませんでした。受講生からも苦言を頂いてしまいました。

太巻きずしのほかに、2グループに分かれて海藻サラダと鶏肉のホイル蒸しも作りました。鶏肉の代わりに鮭、豚肉、鱈でも良いとのお話がありました。

《受講生の声》

- ・昨年参加できなかったのがので参加しました。太巻きずしのダイヤモンドは難しかったけれど、家で作ってみようと思います。
- ・色々学ぶことができました。たて、よこにする意味が理解できました。
- ・旨くなかった（汗）…等々







