

【令和6年度】中瀬協働センター「前期市民スクール」

令和6年6月28日～9月27日（金曜日）9：30～12：30 料理教室（全4回）

【プロに学ぶ 家庭料理のコツ】～家庭で作る料理も少しの工夫でグレードアップ～

中川 浩子 先生（学校法人ミズモト学園非常勤講師）

6月28日より9月27日で全4回の講座を開催しました。家庭料理にプロの技を教えることで、本当に美味しい料理になるとの多くの感想を戴きました。

《6/28 基本の和食：美味しい出汁の取り方・炊き込みご飯・かきたま汁・蛸と胡瓜の土佐酢仕立て》



《7/26 基本の洋食①：ポークカツレツ野菜のロール仕立て～粒マスタードソース～季節の野菜スープ・テーブルマナーのお話》



《8/23 基本の中華：・棒々鶏・海老ワンタンスープ・麻婆豆腐》



《9/27 基本の洋食②：・手作りトマトソースのパスタ・魚のソテーオニオン・コールスローサラダ》

