

令和5年12月活動報告書

開催場所	広島市総合福祉センター 料理教室 (Big Front)
参加人員	25人

活動内容等

令和5年12月19日(火)第64回男性料理教室

今年も愈々師走、街ではクリスマスツリーも見られ、華やかになり何時ものように年の瀬を感じさせられる。

今回も田中先生の配慮で家族揃っての食事をしてもらいましょうとのレシピでした。

●レシピは4品

1. 和風ピザとイタリア風ピザ
2. ミルフィーユとんかつ
3. ミニストローネ
4. クリスマスデザート



●和風ピザとイタリア風ピザ

男性料理教室でピザを作ってみるのは初めての体験、皆さん興味深々でのチャレンジではなかったかと思う。

まずはピザの生地づくり、強力粉、薄力粉、ドライイースト、塩、水、オリーブオイル等を決まった分量で調理用ボールに入れてシャモジでしっかり混ぜ合わせて少し粘りけが出てきたら、それを手で捏ねてボール状にしてまな板で更に伸ばす、この作業を連続することで不思議なように手にべた付いていた生地が取れ、丸くなってくる。この生地をボールに入れラップで覆いをする。そして待つこと20分ぐらいするとふっくらと膨らんでいるではないか。

初めてこの様子を見た諸兄は科学の実験をしているのではないかと思った？

この後、生地を伸ばし20cmぐらいの平らな大きさのピザ生地にし、和風、イタリア風のトッピングを乗せてオーブンで焼いた。