

令和7年 10月 調理クラブ活動報告

(一部抜粋して紹介します。)

①ケーキハウス白い森（おいらせ町）から工藤氏らをお招きし”ものづくりマイスター講習会”を実施、タルトについて教えていただきました。

パートシュクレとパートブリゼの2つを教えてくださいました。



材料も違うし、作り方も違います。「なぜそうするのか」を丁寧に説明してくださいました。



2つの食感の違いもよくわかりました。さくさく・ほろほろ、クリームとフルーツのバランスも最高でした！



②11月のイベントで提供する料理の試作

へっちょこだんご汁。おいらせ町の学校給食でも出される郷土料理です。



紅茶とオレンジのフィナンシェ。先輩のレシピをアレンジしました。



③完売御礼！たかしお祭でシフォンケーキを販売しました。

chiffon cake

matcha



¥500

10/19 (Sun)

1階キッチンいちょうの森の受付にて、
調理クラブの抹茶シフォンケーキを
数量限定で販売します！
ぜひ、お越しく下さい！

④練習 & 試行錯誤の日々

どの焼き加減の鮎が美味しいのか？探求ですね。



いいぞ！頑張れ！

中華鍋デビュー。持ち方からアドバイスします。

