

北陸料理学校協会 単位講習会
金沢電気ビル エルフ金沢にて
2002.10

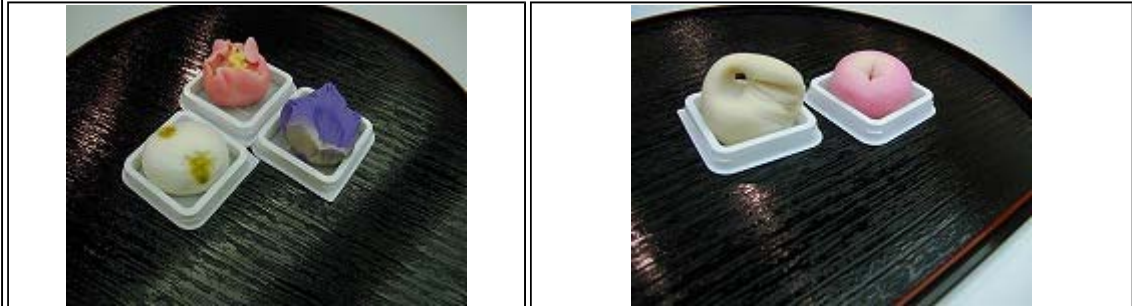
和菓子デモンストレーション
講師:石川屋 打田 聡氏



餡玉切。同じグラムに切るのは職人技 大きな目の裏ごしにかけた餡を上には飾ります



飾りを付けるための道具 お菓子の材料いろいろ



春のお菓子の牡丹とあやめ おりべ饅頭 夏のお菓子の朝顔と白鳥



秋のお菓子の菊と紅葉 冬のお菓子の椿



冬のお菓子の起き上がりこぶし お正月のお菓子の松と梅

懐料理のデモンストレーション
講師:河田 泰雄 氏

	
<p>蟹の甲羅の赤いほうを下にして茹でます。</p>	<p>海老芋は海老のような形の芋です。</p>
	
<p>蟹シューマイを包みます。</p>	<p>海老芋豆腐 白味噌仕立て</p>
	
<p>和風甲箱焼売</p>	<p>車海老蓑虫揚げ</p>

