

## 2006 お重詰めおせち料理講習

		
作り方の説明。前半の部です。	むらさきもをゆでて、栗きんとんにします。	青海苔やけしの実をちらした鶏松風。扇型に切っています。
		
きんとんを布巾で茶巾に絞り形を整えます。	煮物の材料をきります。	インゲンやにんじんを牛肉をまいて八幡巻きを作ります。
		
しめさばの海苔巻。卵や紅しょうが、ほうれん草と一緒に巻きます。	豚ひれ肉を赤ワインと醤油で漬け込み、粗引きこしょうをまぶして、アルミホイルで包み、オーブンで焼きます。手前は、ホタテの照り焼き。	ひとりづつ、自分のは自分で作ります。
		
八幡まきを焼いています。「なんかおいしそうな匂いがするわー。」	みんなで手分けをしながら、いろんな料理を仕上げます。	明太子詰辛子れんこん風。明太子がたっぷり入っています。てんぷら風に仕上げます。
		
具材のきり方を習います。こまかく花形に切るの、ちょっとむずかしいです。	みんなで楽しく作ります。手前は、伊達巻卵。たくさんできました。	



2005年おせち料理作りの様子  
2004年 //  
2003年 //  
2002年 //

