

## 子供クッキング 照り焼きチキンバーガー作り

鶏肉をさばいて、照り焼きチキンを作ります。タレを煮詰めておいしく照りをつけました。

日時 平成16年3月18日(土)10:30~12:00

場所 総合カレッジSEO



まずタレの調味料を合わせます。



お酒、しょうゆ、みりん、砂糖。  
みんな上手にはかれました。



次はお肉をさばきます。厚みを均等に切り開きます。  
初めてなのでちょっとむずかしい・・・。



みんなしんけんです。



お肉をしっかりおさえて、きります。  
みんな意外と上手です。



お肉をタレに付け込んで、レタスをちぎります。



肉をフライパンで焼きます。



タレを煮詰めてお肉をからめます。



パンの上に、レタスをのせます。



マヨネーズをしぼって



お肉をのせます。



ラップできれいに包みます。



試食タイム！おいしくてあっという間にペロリ！



みんなで記念撮影。  
早く持ち帰っておうちの人にも食べてもらいたいね。

