

社会教育講座

男女共同参画施策推進事業

男の中華料理～応用編～ 「親父の情熱餃子」

講師：徳中 志伸 先生

とき：6月28日（土）午後2時～

場所：中浜公民館 調理室



本講座は、男女共同参画施策推進事業の一環として開催しました。この道40年超の先生に門外不出(?)のレシピを教えていただき、ご自宅でも自信を持って腕をふるえるようご指導いただきました！
形が不揃いなのはご愛敬(笑)美味しい餃子を作って食べて家族が笑顔になれば大成功☆



こんなに美味しそうに作れました♪
もちろん味も折り紙付き☆



①キャベツを小さく切ります



②ニラをキャベツと同じ大きさに切ります



③ミンチに調味料を入れます



④ミンチと野菜を粘りがでるまでしっかり混ぜます



⑤種を皮で包みます。
目にも止まらぬ速さで包む先生！
まさに・**ゴッドハンド**☆



初めての挑戦で悪戦苦闘するみなさん ♡ 頑張れ〜〜〜！！



経験者はさすがにお上手です！



⑥煙がでるくらい熱したフライパンで少し焼いてから、水を入れ蓋をして蒸し焼きにします。水分が飛んだら完成！

