

麴教室「薬味こうじとイタリアンこうじづくり」

日 時 7月6日(日)午前10時～正午

会 場 公民館 料理実習室

参加者 12名

コメント:しょうがや長ねぎを使った醤油ベースの薬味麴とトマトや玉ねぎを使ったバジル麴の2種類を木下先生の指導のもと、和やかな雰囲気の中で調理を楽しみました。今日から毎日かき混ぜながら発酵するのを待ちます…日に日に美味しくなるのを楽しみながら1週間。冷やっこやそうめん、オイルを混ぜてドレッシング代わりにと、使い方は色々。美味しく健康にこの夏を乗り越えどんな料理にアレンジ出来るのか楽しみです。

