

愛知県酪農農業協同組合青年女性部 料理講習会

会場：愛知県立農業大学校『料理室』

平成 24 年 1 月 18 日(水)

スケジュール

- 11:00 ~ 農業大学校より会場説明&あいさつ
部長あいさつ
- 11:10 ~ 料理作りの説明
- 11:30 ~ 料理講習会開始
試食
片付け
- 13:50 副部長あいさつ
- 14:00 終了

作成メニュー

講師：森智子先生

- ・手作りチーズを使ったピッツァ

講師：柴田智子先生（雪印メグミルク㈱）

- ・チーズと豆のサラダ
- ・エスニック風スープ
- ・レアヨーグルトケーキ

まずは会場の農大からあいさつと施設使用の諸注意

森富士樹部長よりあいさつです。



講師あいさつ 柴田智子先生です。

森智子先生のあいさつの写真がな~い！

今日は雪印メグミルク㈱に派遣をお願いしました。ゴメンナサイ。教育ファームをやっている大東牛乳を飲むだけでなく食材として活かしましょう！牧場のメニューでやっているそうです。



食材です。普段料理した事無い事務局。買い出しも大変でした。まずはカッテージ作りです。



温度を計り、焦げ付かないようにかきまぜます。

牛乳を注ぎます。牧場の牛乳の方が良いですが、今日は市販の牛乳で。



どう？出来た？



レネットを入れて、時間を計り固まるのを待ちます。出来た出来た。次にピザの生地を練ります。この生地にもモッツアレラチーズが練り込みました。



ピザソースを塗って、チーズや具を乗せます。そして、オーブンに入れ焼けるのを待ちます。



さて、ピザの次はチーズと豆のサラダです。



そして、エスニック風スープです。



皆さんやっています、やっています。



男子グループも頑張ります。



イエ～イ！完成です。腹減りましたよ。



参加者の皆さん
一言どうぞ。

とってもヘルシ
ーでおなかも一
杯になっておい
しい料理でし
た！
仲間みんなに
も振舞いたいで
す。

記念撮影です。『ハイ、モッツアレラ』『チーズ』



反省会にて、先生からアドバイス&秘訣を教えてください、おいしい楽しい料理講習会が終了した。



柴田智子先生
今日はどうも
ありがとうございました。

親切丁寧な指導でとっても
わかりやすかったです。
また、乳製品の
保存や利用に
適した期間まで教えていた
だき、改めて勉強になりました

(記事：楽酪隊 飯田)