

伊のXマス料理挑戦

岐阜市で岐阜新聞料理教室

第1509回岐阜新聞料理教室(岐阜新聞社、岐阜放送、岐阜県庁前・加納三里販売)



レシピを確認しながらフォカッチャの生地をこねる
参加者＝岐阜市市橋、市橋コミュニティセンター

所後援が4日、岐阜市市橋の市橋コミュニティセンターで開かれ、参加者がクリスマスに向けた本場仕込みのイタリア料理を学んだ。同協会事務局長で、イタリアのレストランでも働いていた岩田依子さんの指導で、参加者約25人が「フォカッチャ」「ポルケッタ(豚のロースト)」「トマトと野菜のスープ」「ティラミス」の4品に挑戦した。

参加者は、「フォカッチャの生地をこねる時、塩は最後に入れる」といったポイントや「野菜の皮やへたで野菜だしを取ると、信じていた。」などと話していた。

協賛は次の通り。

味の素、JA全農岐阜、生活協同組合コープぎふ、トーエー食品、ギフライス