

2017年11月18日(土)9:00～名細市民センター「第19回・男のゆうゆう塾」

第14回「台湾料理」 ヤン シュウ フェンさん(川越在住) 司会 永山一志さん

出席者(20名) 南、戸田、弓野、青山、斉藤、遠藤、吉田、辻、御菩薩木、金田、竹内
佐藤、永山、大島、鈴木、渡辺、宮崎、堀田、アシスタントでリュウさんと佐藤さん

台湾精進ちまきとゴボウ養生スープ作りです。ヤン先生は台湾出身で、アシスタントのリュウさんは中国人の学生です。サポートの佐藤仁さんはヤンさんの御主人です。ちまきの葉は台湾で購入したものです。4テーブルで作業。



2017年11月18日(土)9:00～名細市民センター「第19回・男のゆうゆう塾」

1テーブルで餅米2kg、米1kg、ちまき葉に合わせて約25作り、余ったご飯はパックで持ち帰りました。葉っぱの巻き方と紐の結び方が難しかったですが、蒸したちまきは最高でした。スープも美味しかったです。和やかな雰囲気での講座でした。先生方は、何事にも迅速にてきぱきと処理する塾生に吃驚していました。

