

漢の料理教室

釣った魚は、自分で捌き、
自分で料理する。
それが、漢の流儀だ！

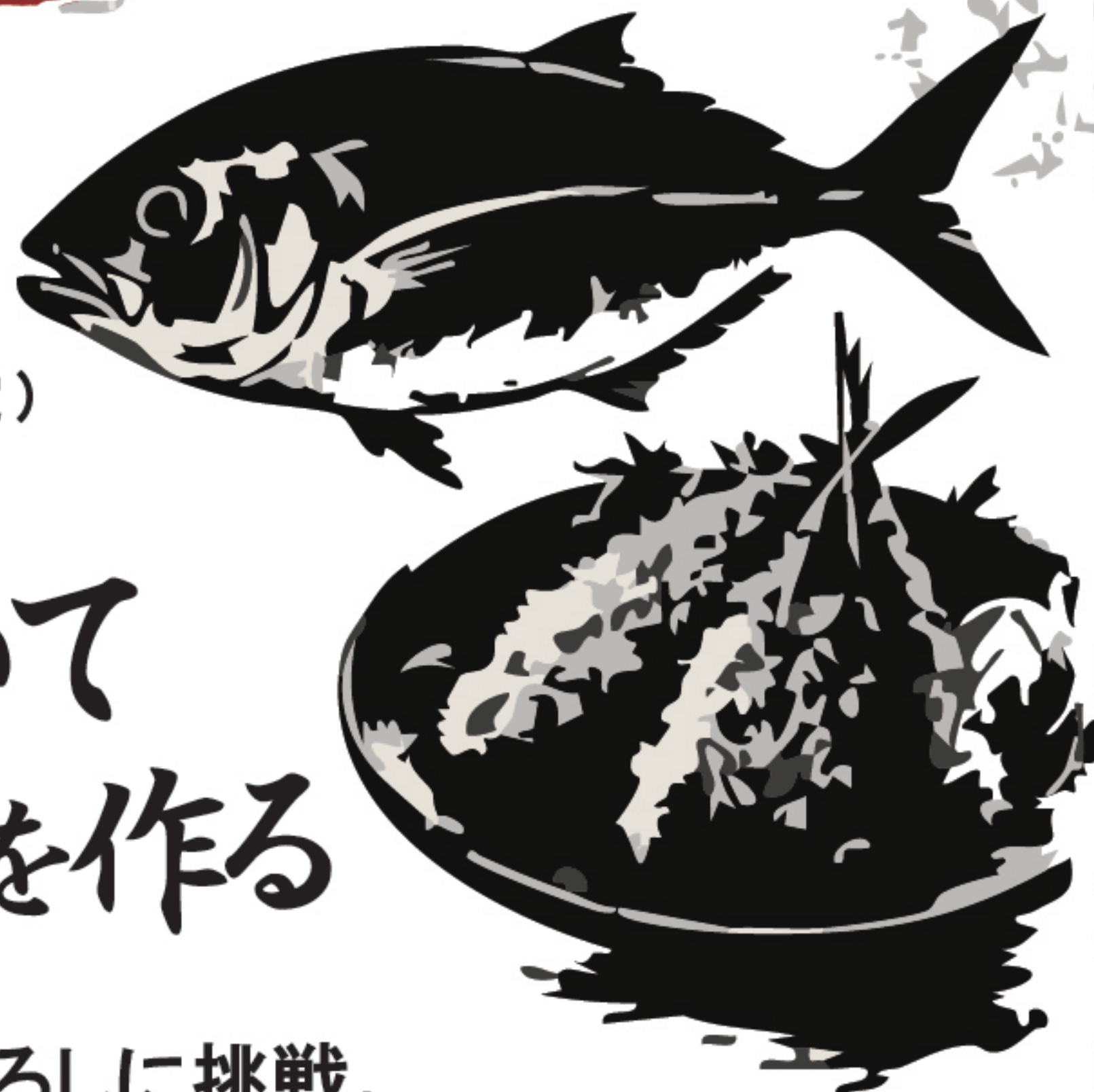


釣って終わりじゃない。
魚と向き合うのは、ここからだ。

第1回 基本編

11月8日(日)
13:30～16:30(予定)

鰯を捌いて
アジフライを作る



魚を捌く基本となる三枚おろしに挑戦。
鰯の下処理から刺身とアジフライ作りまで学びます。

第2回 挑戦編

11月21日(土)
13:30～16:30(予定)

鯛を捌いて
鯛めしとあら汁を作る



第1回で学んだ技術を応用して、鯛を一尾
まるごと捌き、刺身と鯛めしとあら汁を作ります。
一尾の魚をまるごと無駄なく使う調理法を学びます。

場 所	明宝保健センター 調理室
対 象	魚の捌き方や料理に興味のある男性 明宝在住在職者(年齢不問 初心者歓迎)
定 員	8名(先着順)
参加費	各回 3,000円(材料費込み)
持ち物	参加費、エプロン、三角巾、タオル 飲み物、出刃包丁、鱗とり 持ち帰り容器、保冷バック、保冷剤

講 師	細川 富美男さん(しな乃)
申込方法	電話・メールまたはQRコードよりお申込み ください。
申込締切	10月23日(金)※定員に達し次第締め切ります。
問合せ	明宝公民館 ☎(0575)87-2016 メール: meiho.kominkan@gmail.com 件名に【料理教室】と記載し、氏名・住所・携帯番号・ アレルギー(ある方)・包丁と鱗とりの有無を記載の上、 送信してください。



↑申込みは
コチラ

今日の夕飯は、俺がつくる。

捨てるところなし
一尾を使い切る。
それが漢の料理だ。