


体験教室名	レストランみたいな冷製ポタージュスープをつくってみよう	
会社名	創作スイーツ&フレンチレーヴ	(連絡先) 25-3818
体験教室内容	<p>1. ジャがいもは皮をむき1cm位の厚さに切り、水にさらす。 玉葱も皮をむき1cm位にスライスする。</p> <p>2. 鍋に分量のバターを入れ、玉葱を弱火で透き通るまで炒める。 *焦がさないように注意する</p> <p>3. 水気を切ったじゃがいもを加えて、半透明になるまで炒める。</p> <p>4. 3に水 cc、コンソメ 個を加え、じゃがいもが煮崩れる位まで弱火で煮る。</p> <p>5. ジャがいもが煮えたら熱いうちにミキサーにかける。 *やけどに注意 *どうして熱いうちじゃないといけないのか？</p> <p>6. 5をボールにあけ、氷にあてて冷やす。</p> <p>7. 牛乳でのばして、塩、こしょうで味を調べて完成。</p>	
学べること	<ul style="list-style-type: none"> <li>・夏バテ知らず！冷たくて美味しいポタージュスープの作り方を学びます。</li> <li>・ほかのお野菜でのアレンジについてもお教えします。</li> <li>・調味料について学びます。</li> </ul>	
各ご家庭で ご用意する物	<p><b>【材料】</b> じゃがいも、玉葱、バター、固形コンソメまたはチキンブイヨンなど、氷、塩、こしょう、牛乳</p> <p><b>【道具】</b> 鍋、木杓子、ジューサーミキサーまたはブレンダー、ボール、ゴムベラ、計量カップ、包丁、まな板、泡だて器、おたま</p>	
主催者より	冷たくて美味しい、栄養たっぷりのポタージュスープで、暑い夏を元気に乗り切ろう！	
教室内容写真 ①		
教室内容写真 ②		
1 コマあたりの 募集定員	10 人 (保護者含まない)	

