

「7月定例会の報告」

日 時：令和3年7月16日（金） 9:00～14:00

場 所：加茂コミュニティセンター 調理実習室

内 容：米・米粉を使ったレシピの試作【合計：17品試作】

事前にメール・faxで 会員にレシピを募集し、調理実習（試作）
しました。作った物は参加者が持ち帰り、自宅にて試食して感想を
メール・faxで返信。米・米粉料理講習会レシピに一部使用し、レシピ集
としてまとめる予定。

参加費：500円

参加者：8名



【レシピ名】

- ・米粉 de トルティーヤ ・ごはん de 和風トルティージャ（スペイン風オムレツ）
- ・雑穀入り栗ごはん ・米粉のナン ・野菜ジュース de ドライカレー
- ・もちもち大豆ハンバーグ（歯ごたえハンバーグ） ・黒糖こめこ蒸しパン
- ・くるみ入り磯部しょうゆもち ・米粉ピザ ・黒糖ういろろう ・ココアクレープ
- ・ごはん de ういろろう ・焼き餅風 ・夏の香りいなり寿し ・飾り巻きずし（桃の花）
- ・オレンジのムース ・米粉大福



※定例会の実施は新型コロナウイルス感染症予防の対策をとりながら開催いたします。