

4

盛り付けも美しい料理 ～メキシコ料理～

7月10日 金曜日
10:00～13:00

託児あり

遅刻は他の受講者の迷惑となりますので遅れずにお越しください。15分以上の遅刻は欠席扱いとさせていただきます。

講師 管理栄養士 こがねざわ えり
小金澤 衣里

おいしいと感じている時、味覚の割合は約1%しかなく、83%が見た目なのです。盛り付けまでこだわった、夏を感じるメキシコ料理はいかがですか。手軽に購入できる食材を中心に使用します。

この講座は品数と工程が多い内容のため、普段から料理をしている人におすすめてです。調理はテーブルごとに行います。

夏を感じるメキシコ料理

「トルティージャ（やわらかいタコス皮）」

「牛肉のタコスミート」「サルサ」「フリホーレス（豆の炒めサラダ）」

「メキシコ風プリン（クリームチーズプリン オレンジカラメルソース）」

※実習で作った料理は講座時間中に試食します。

※欠席した場合、資料のみのお渡しとなります。（資料がない場合もあります。）

◆持ち物

持ち帰り容器とラップなど（食べきれなかった食品を持ち帰るため。）、手さげ袋、保冷剤、エプロン、ふきん（3～5枚程度）、台ふきん（1枚）、筆記用具、マスク

※調理室は土足禁止のため、備え付けのスリッパに履き替えをお願いします。

※講座の妨げになりますので、香水や香りの強い整髪料などの使用はご遠慮ください。

定員 10人

費用 2,650円 【内訳】受講料650円、
教材費2,000円

会場 サンライブ3階 調理実習室



講師調理例
（実際に作る料理とは異なります。）

講師プロフィール

管理栄養士・食育インストラクター・食生活アドバイザー・管理薬膳師

小金澤 衣里（こがねざわ えり）

カルチャーセンターや地方自治体
で1講座1人～30人まで色々なタ
イプの料理教室を開催しています。

好きな言葉は

「食べることは生きること」
毎日の食事が楽しい時間になるよ
うな教室を目指しています。

