

しそ巻き作り教室

令和6年7月2日（火曜日）



講師の尾形貞子さんと佐々木和子さん



今回の講座は・・・

夏の定番しそ巻きを教えてくださいました！

スタート！



小麦粉をふるって
準備しておきます。



↑さとう、みそ、みりん、酒を
入れて火にかけます。



がんばれ～！

おもしろい～



最後に小麦粉をいれます



くるみ、ごま投入♪



↑バットに移して冷やします



味見も大切♪



本日作ったみそは
やわらくて使えないため
先生が用意してきたものを
使用しました。



1本を15等分に
わけます（5g程度）
打ち粉をしておくと
くっつきませんよ