

第 38 回国際理解料理講座～クリスマスディナー編～を開催しました！



12月15日(土) 鈴鹿市文化会館調理室にて、ドミニック・ドゥブロワ先生による料理講座を開催しました。前回のケベック料理に続く第2弾で、今回のテーマはクリスマスディナー。今回は、英語とフランス語の簡単な挨拶のレッスンに、参加者にペルーの方がおみえになったので、急遽スペイン語の挨拶も加えて教えて頂きました。

また、クリスマスやお正月などの、デコレーションの仕方も教わりました。

上の写真のように、みかんや柿をデコレーションに使いナンテンを添えるなど、斬新なアイデアもありとても参考になりました。

また、アボカドの切り方、デコレーションの仕方の説明を受ける際には、会場から感嘆の声が上がり盛り上がりました。

当日のレシピは、以下の通りです。

- ・シェリードレッシングサラダ
- ・マッシュドスイートポテト～ローストガーリック添え～
- ・鴨のヒレ肉オレンジソース添え
- ・チョコとマロンのトルテ

当協会の賛助会員・ボランティアの方で、レシピ希望の方は、協会中野 (Tel : 059-383-0724) までご連絡下さい。

今回ボランティアの皆様には、色々とお手伝い頂き、とても助かりました。

どうも、ありがとうございました。

また、参加者の皆様、和気あいあいと楽しくご参加頂き、ありがとうございました。

抽選で漏れた方には、是非次の機会でのご参加をお待ち申し上げます。

サンキュー・メルシー・グラシアス