



暮らし彩る！スパイス・セミナー



講師：飯沼敬子さん（ハウス食品株式会社）

2012年7月24日（火）10:30～12:00 参加者：女性12名

昨年度大好評だったハウス食品によるスパイスセミナー、今年度も開催されました。今回はまずサフラン、パプリカ、ターメリック等スパイスの基本的知識と色や香りに触れ、その後、実際にスパイスをブレンドしてチリパウダー作りました。最後にチリパウダーを使ったタコライスを試食しました。



サフランは、魚介料理などに合います。
パプリカは乳製品を使うものと相性がいいです。ターメリックは色付けのスパイスで、カレー等に使われます。



実際に5種類のスパイスの色を見て、触って、香りをかぎ、舐めて味を確認しました。



皆さん熱心にメモをとっています！

チリパウダーを作りました！ミニスプーン（マドラー位の大きさ）でパプリカ7、クミン6、オレガノ2、ガーリック1、レッドペッパー2、塩2の割合で混ぜます♪



美味しく頂きました♪

チリパウダーを使ったタコライスです。玉ねぎ、牛豚ひき肉にチリパウダー、ブラックペッパーを加えて軽く炒めます。



参加の方からお料理の幅が広がった、実際にスパイスを使った料理に挑戦してみたいという嬉しい声を頂きました。次回は9月20日（木）10:30～12:00に開催されます。皆様の参加をお待ちしております。