暮らし彩る！スパイス・セミナー 「冬におすすめのスパイス編」

講師：飯沼敬子さん（ハウス食品株式会社 スパイスマスター）

2013 年 12 月 19 日（木）10:30～12:00 参加者：女性 15 名

本日のテーマは「冬におすすめのスパイス」！
ポピー、くちなし、パプリカ、五香粉、シナモン、クローブなど
この時期のお料理やおせちに活用できるスパイスやレシピを教わりました！

スパイスには 3 つの働きがあります！
香り付け、色付け、辛み付けの 3 つです。
カレーや八橋など身近なものにたくさん使われています♪

スパイスの 3 つの効果（香り・辛み・色）に加え、水に溶けるものや乳化作用があるものなど、性質に合わせた使い方や保存方法、スパイスの歴史なども教えていただきました。
例えば・・・

パプリカは油に溶けやすい！
→ドレッシングと混ぜてキャベツサラダにかける♪

くちなしは水溶性！
→栗きんとんを作る時に入れると黄色が鮮やかに♪

さらに、お楽しみの試食タイム♪には
「ポピーのカップケーキ」「アップルジンジャーティー」
「鶏の松風焼き」をご用意いただき、参加者の皆さまも大満足でした。

鶏の松風焼き

紅茶入りポピーのカップケーキとジンジャーアップルティー

ポピーは炒ってから使ってくださいね♪素麺やドレッシングに入れても良いですよ(*^^*)

昭和女子大学の学生さんたち
ジンジャーの香りに癒される

昭和女子大学生４名も参加し、満員１５名で楽しく賑やかなセミナーとなりました。お土産に「GABAN」のポピーやパプリカの瓶もいただきました。
「バリエーションが広がり嬉しいです!」「早速いただいたスパイスとレシピ本でお料理やおせちを作ろうと思います！」という声や「前回教わったプチトマトのシロップ漬けが上手に作れました！」といった嬉しい感想も聞かれました。
スパイスでいつもの料理が本格的な味に変化するのは、本当に面白いです！
次回は３月の予定です。是非ご参加ください♪