日野高ニュース第１１１号 2.18(木)

「フードデザインａ」台湾料理に挑戦

鳥取県主催台湾料理フォトキャンペーンへの応募と、これまでの調理実習の復習を目的に、ヒューマンケア系列の２年次生が「フードデザインａ」の授業で台湾料理を作りました。メニューは、魯肉飯（ルーローファン）、麻油鶏（マーヨーチー）、涼拌黄瓜、豆花（トーファ）の４品。台湾料理独特のスパイスなどは手に入りませんでしたので、入手できる材料でアレンジして作りました。

作った料理の写真を撮り、調理で難しかった点や味の感想などのコメントを添え、フォトコンテストに応募する予定です。

魯肉飯は豚バラ肉を甘辛いタレで煮込んだ飯、麻油鶏は鶏肉と生姜を酒で煮たスープ、涼拌黄瓜はにんにくたっぷり台湾風たたきキュウリ、豆花はぷるぷる食感とろける台湾デザートです。