

第6回グルメKIDSセミナーレポート

パスタ教室～手打ちパスタ名人になろう！～



料理を作る前にはちゃんと手洗いをし、準備OK。



みんなにパスタ作りを伝授します！
おいしいパスタを作ろう！

イタリアで修行を積んだ、野呂シェフがみんなにパスタ作りを伝授します。



ぎゅっぎゅっ！
おいしいパスタにな～れ！



コック帽をかぶって、ちびっ子シェフに変身！さっそく、シェフの説明どおりにパスタの生地を練っていきます。ビーツを使ったピンク色をしたパスタ。結構、力のいる作業ですが、すべすべもっちり生地になるまで一生懸命に練ります。



そうそう！
みんな上手だよ！

練った生地をザルの模様やナイフなどを利用して、【チカテッリ】【カヴァテッリ】【マッロレドゥス】3種類のパスタを作ります。



次はソース作り！いい香りがたよってきます。



おいしそう！

手打ちパスタ名人
認定！！

完成！



開催：2013年3月3日(日)16:15～17:15
会場：ホテルグランヴィア京都 15F イタリア料理 レストラン「ラ・リサータ」
講師：イタリア料理 レストラン「ラ・リサータ」シェフ 野呂 和美



HOTEL GRANVIA KYOTO