

交流会（ベトナム料理）

ナイト日本語クラス

2023.6.25（日）

参加者数：大人 18 人（ベトナム人 10 人 日本人 8 人） 子ども 3 人

場所：とよなか国際交流センター 料理室

日時：2023 年 6 月 25 日（日） 10：00～14：00

今回は、学習者ベトナム人がベトナム料理を作ってくれました。

メニューは、①揚げ春巻き ②鶏肉団子入りのブン ③日本茶と緑豆のケーキ です。

さあ、始まります！ベテラン助っ人が応援に来てくれました。



まずは、揚げ春巻きの中身を切ります。人参、きくらげ、戻した緑豆春雨を切ります。



豚ミンチに材料を加えます。もやし、にんじん、きくらげ、緑豆春雨、卵を加えて、よく混ぜる。



揚げ春巻き用具材をライスペーパーで巻きます。



次に油で揚げます。レさんも頑張っています！



次にブンの調理場面です。まず、だし用にトマト、玉ねぎを切って、炒めます。これでだしに旨味が出るそうです。トマトを炒めてだしにすると、驚きました！だしは、鶏ガラでとります。



ブンは茹でておきます。 ブンのだし汁です。材料を色々入れます。この中に鶏肉団子も入れます。





揚げ春巻きのタレを作ります。



水、ヌックナム、砂糖、レモン、唐辛子、ニンニク、コショウ、を入れます。美味しいタレです！



ベテラン助っ人さんが帰ります。残念ながらここまで。今日は、忙しいです！ありがとうございました！！



出来上りました！盛り付け中。

右は緑豆のケーキです。



緑豆のケーキは、日本茶といただくのが、美味しいとのこと、レさんが日本茶を淹れてくれました。



さあ、全て出来上がったので、いただきます！出来上がり料理の写真を撮り忘れてました。残念！！





自己紹介です。





とても美味しかったです。ありがとうございました。

お疲れ様でした！！