

# ちはらレシピ ～ローストチキン～

ちはら台コミュニティセンター  
令和元年11月6日(水) 10時～13時 調理実習室



クリスマスや年末年始にお勧めのローストチキンの作り方を学びました。今回教えていただいたのは市原市八幡にある「タンネンバウム」の西野先生です。

ローストチキンを作るうえで大切なのは材料（鶏肉）の鮮度で、漬け込み用のタレは市販品でも充分との事でした。使う油や焼き方のポイントも丁寧に教えていただき、また空いた時間にアレンジの方法も教えていただきました。材料を牛肉、豚肉に変えると同じ方法でローストビーフ・ポークが作れるという事で参加された方は是非家でやってみたいと話しておられました。

参加された方からはとても勉強になった、美味しいチキンが作れて大変良かった、楽しかった等の声が寄せられました。