



本格的ピッツァ窯で焼く



とある田園亭の ピッツァ作り体験教室

開催の記録

初の開催となるピッツァ作り体験教室、飲食店でのお料理教室は初めてのことで、普段とは色々と勝手が違って終始ドキドキの半日でした(*_*; それはオーナーさんも一緒のことで、いきなり最初から「準備が遅れて…」とのこと。肝心の先生もドタバタの状態、さてこのあと一体どうなることか…◆



オーナーの河田さんと、アシスタントの店員のお姉さんご登場。まずは、肝心の生地作りからいってみましょう！手で返していくと生地が広がる×2 !(^~)!



トマトソースを生地の表面に塗り広げたら、いよいよお待ちかねのトッピングタイム♪ できあがりのピザを思い浮かべながら、家族会議が始まります。



最初の待ち時間が長くてご迷惑をお掛けしたものの m(_ _)m 子どもたちも、野菜を並べたりフルーツジャムを塗っていったり一生懸命頑張ってくれました。



仕上げの窯焼きに取り掛かったら、あとは早い！早い！！ピザ1枚焼くのに3分と驚異のスピードです。こんなに豪華な野菜ピッツァは見たことないかも♡



お待ちかねのランチ◎ デザートピッツァは塗り加減の問題もあったりしましたが、次回以降の開催に必ず活かしますね♪ 本当にありがとうございました♡