

# 野外料理

日時：平成29年2月12日（日） 9：30～15：30

講師：松橋 佳奈子（養生キッチンふうど 主宰）

## 概況



## 野外料理

### ○実習「野外料理」

#### 【説明】

- ・風土に根差した食について
- ・本日のレシピの説明

#### 【実践】

- ・役割分担
- ・くどでの火おこし
- ・鶏肉と根菜の味噌スープの調理（羽釜）
- ・黒豆おこわ、五目おこわの調理（蒸籠）
- ・酒粕米粉蒸しパンの調理（蒸籠）
- ・海上の森の桜チップを使用した燻製の調理（ダンボール、網等）