

調理風景



楽しくおしゃべりしながら…でも皆さん主婦&ベテラスタッフですので、調理はどんどん進んでいます！9時に開始して、10時半頃にはおおむね出来上がっていました。さすが！



今回の賄い「大阪人が作るお好み焼き」。接客のために青のり抜きのところは細かな配慮です。自家製キャベツはシャキシャキ、長芋がふわトロの食感になり絶品でした♪

テントの様子



間もなく開始。テント前に列ができて始めました！



開始後どっとお客さんが押し寄せて対応に追われます。



並べた試食がどんどんなくなるので、奥では一生懸命盛り付け中です！



小学生ペアも頑張ってお手伝い。頼もしくなりましたね♪

皆さん今年もお疲れ様でした！



【ロス・ピ・ラバンの作り方】

お試し
ください

【材料】6人分
米 1カップ
牛乳 2カップ
白砂糖 100g 位
水 800ml 位

※トッピング（お好みで）
シナモンパウダー
ココナッツロング
バニラエッセンス
ドライフルーツ
ナッツ等

1. 研いだお米と水を鍋に入れ、とても柔らかくなるまで時々かき混ぜながら煮ます。
2. 牛乳と砂糖を加え、焦げ付かないよう混ぜながら粘り気が出るまでさらに煮ます。
3. 器に盛り付け、お好みでトッピングし冷蔵庫で冷やしていただきます。

※お米の粒が煮崩れるくらいまで煮込んだ方が、口当たりが滑らかです。