

天文館はちみつを使用した ハニーマヨネーズとドレッシング作り



▲天文館はちみつを計量しているところ

平成29年8月3日(木)

マルヤガーデンズさんの運営で、「天文館はちみつを使用したハニーマヨネーズとドレッシング作り」が、マルヤガーデンズ地下1階キッチンスタジオにて開催されました。

8月3日は「はちみつの日」です。今年の天文館みつばちPROJECTで採れたはちみつを使って手作りのマヨネーズとドレッシング作りに挑戦しました。マヨネーズは、卵黄・酢・はちみつに、少量ずつ油を加えながら混ぜて乳化させます。乳化させるのは結構大変でした！次にハニードレッシング作り。すりおろした紫タマネギにお酢を混ぜると紫から鮮やかなピンク色に！粒マスタード、はちみつ、油を混ぜて鮮やかなドレッシングが完成しました。最後に、茹でた野菜につけて試食♪おいしくて試食の野菜だけでは足りませんでした！



▲ハニーマヨネーズ作りでマヨネーズを乳化中



▲完成したハニーマヨネーズとドレッシング