

鍋帽子を使った料理講座



▲鍋帽子でじっくり味をしみこませます

令和2年2月13日(木)

鹿児島友の会さんの運営で、「鍋帽子を使った料理講座」が、サンエールかごしまにて開催されました。

鶏肉と卵の煮物、蒸し野菜そしてデザートプリンを調理して、ある程度火を通したら鍋や蒸し器をコンロから外し、鍋帽子の中に入れて、しばらく放置します。鍋帽子を使うと手間いらず、エネルギーいらずで、ゆっくり温度が下がる間にじっくり味がしみ込むそうです。ほっておくだけで美味しくできるなんて素敵ですね！

しばらく置いて、完成したおかずを参加した皆さんでいただきましたが、暖かくやさしいお味でした。鍋帽子はエネルギーの節約に強い味方、お家でもぜひ実践してみたいですね！



▲ご飯もふっくら炊き上がります



▲鍋帽子で美味しいご飯ができあがりました！