



こなもん
“KONAMON アンバサダー”が
名店店主・専門家による直接の指導を体験!
ライブレッスンを実施!

こなもん
KONAMONアンバサダーが、天ぷらの名店「てんぷら近藤」
店主・近藤文夫氏より直接ご指導いただきました！（4/22 丸の内スタジオにて）
その様子を全国の講師はライブで視聴。ライブラリーでくり返し学びました。



直接指導を受けた感想



昨年度の天ぷらレッスンもとても楽しく学びましたが、
今回は**天ぷらの中でも山菜**という事でさらに嬉しさが増しました。
また、アスパラガスの揚げ方は昨年度のレッスンでも生徒様の反応がとても良かったので、
今回も皆様にしっかり伝えていけるように動画も見直して復習して臨みたいと思います。
ありがとうございました。

近藤先生のレッスンを終えて、
春野菜のうどはあくがありますが、**天ぷらの場合はあくは取らず旨みになる**と言うのにびっくりしました。**ABCだけの為に考案してくださった海老と蓮根のすり身を使った磯辺揚げは、海苔の香りがしてとっても美味しかったです。**
生徒に向けて、授業内で強調してお話したいと思います。



ABCのレッスンのために考案してくださった磯辺揚げについても簡単ながら、しっかりとコツを教えてください生徒様たちにも分かりやすくレクチャーできそうです。
また、油の量などそこまで多くなくても大丈夫なため、自宅のフライパンで調理可能です、と仰っていましたので、**いざ自宅の深めのフライパンでやってみたら大成功でした。**
揚げたときの音など、しっかりとポイントを抑えていけば自宅でも簡単に天ぷらができるんだと改めて実感しました。



近藤先生のお手元を近くで見えていたので、**油の温度チェック、材料を入れた後の音も確認出来たのは素晴らしい時間でした。**
特にかき揚げをお鍋の中で上手にまとめていくのはコツを教えてください自分でもできたので、ぜひ生徒さんにも紹介したいと思いました。



はじめての参加で色々緊張しましたが、間近で近藤先生の天ぷらご指導を拝見できた事、近藤先生がオチャメだった所も含めて楽しく勉強になりました。
早速帰宅した後、天ぷらを揚げてみました。**家族には大好評で、天ぷらを揚げるのが楽しくなりました。**

