



こなもん
“KONAMONアンバサダー”を筆頭に
全国のABC講師が生徒さまに
名店店主・専門家の技術を伝授
「KONAMONマスターレッスン」を開講

こなもん
大好評の1dayレッスン！
KONAMONマスターレッスン第五弾「天ぷらレッスン」を受講してきました！



初めて天ぷら作りに挑戦しましたが、簡単に、ここまで本格的な天ぷらを調理することができて驚きました！



盛り付けも綺麗にできました！

こなもん
KONAMONマスターレッスンを受講したご感想

バイオレットをふるって作る本格天ぷらにとっても感動しました。東京野菜のウドや皮まで使用したかき揚げはどれもとても美味しく、また素材を全て使うという考え方が素晴らしいと思いました。油で揚げる際は少し緊張しましたが、予想以上に簡単に作れて、家でも是非チャレンジしたいと思いました。ほうじ茶でしめる天茶は格別です！



軽い衣でサクッと！

前年のレッスンにも参加しましたが、よりパワーアップしていました！料理初心者の私でも本格的なお店で食べるような天ぷらを作ることができ、さらに食材を無駄なく活用する方法も教えていただきました。調理していくうちに油への恐怖心もだんだんと薄れ、家でも作って家族を喜ばせたいと思います。サクッとした揚げ上がりで素材の味も感じられ、とても美味しかったです。