

「ポトフ」

おいしくできたのでよかったです。

「チャーハン」

思ったより簡単だった。上手く作れた。おいしかった。卵かけごはんを作ってから他の具を入れるとパラパラになった。

「オムそば」

作ったことがなかったけれど、焼きそばだけで食べるよりもおいしくて驚きました。これからも作ってみたいと思いました。

「なめらかプリン」

材料が家にあるものばかりだったので手軽にできました。勉強の休憩に甘いものが食べたかったので丁度良かったです。おいしくできました。残った生クリームを上にしぼって、イチゴもトッピングしました。

「バナナパウンドケーキ」

材料を全部混ぜて、オーブンに入れて焼くだけだったので簡単に作ることができた。ふわふわしていておいしかった。

「マドレーヌもどき」

今回は型がなかったので、家にあった丸型のケーキ型で作りました。ふわふわでおいしかったです。

「焼きうどん」

うどんが余っていたので適当に具を入れて作った。弟にも喜んでもらえたのでよかったです。少したまねぎを多く入れたので甘く仕上がった。

「ビビンバ」

味はおいしかったけれど、お母さんのビビンバまではうまくできなかつたので、またがんばりたいです。

「手作りギョウザ」

ギョウザの皮で中に入れる具を包むのが難しかったけれど、きれいに出来ました。食べてみて、中の具の味が口の中にとろっと溶けてきてすごくおいしかったです。

「牛乳でクリームパスタ」

家にあつたきのこ類やベーコンを入れました。麺のゆで加減も丁度よかったです。でも少しクリームソースの味が薄くなってしまいました。味見しながら調節したいと思いました。

「スコーン」

おいしかった。ちょうどいい固さにすることをがんばった。

「豚肉のしょうが焼き」

玉ねぎを切る時、すべりやすく切るのが難しかった。玉ねぎの焼き加減を調節することをがんばった。

「フレンチトースト」

簡単にできたので、次、時間があつたらまた作りたいと思いました。食べてみて、もう少し焼いた方がよかつたと思いました。これから作る時は、しっかり様子を見ながらしたいです。

「豚肉のしょうが焼き」

玉ねぎが目にしみて辛かつたです。おいしく味付けができました。

「クリームパスタ」

パスタにはベーコンと玉ねぎときのこのクリームソースをからめました。母がアドバイスをしてくれたので、最終的においしく作ることができました。玉ねぎはやっぱり強敵でした。涙が止まりませんでした。

「フレンチトースト」

朝に食べるフレンチトーストを自分で作ってみたら楽しかつたので、また作ってみようと思います。おいしかったです。

「チャーハン」

具材の量が多かつたので作るのが難しかった。すごくおいしかった。

「クッキー」

簡単だったけどおいしくできた。材料も、家にあるもので作ることができた。

「ドリア」

できなくて何回か助けを求めることになつたけど、うまうまできた。

「チキン南蛮」

油で揚げるので、お母さんに教えてもらいながらだけど、ほとんど自分でチキン南蛮を作ることができました。「夜ご飯の手間が減つてうれしい」と言ってもらえて、役に立てたことがとてもうれしかったです。最近、料理が楽しいので、NAMBUクッキングレポートが終わつても料理をしたいです。

「抹茶パウンドケーキ」

出来上がりの形は変になつたけど、味はおいしくできたのでよかつた。

「なめらかプリン」

卵白がうまく混ざらなかつた。卵白の量が多かつたものが固まらなかつた。卵白をこした方がよかつたかもしれない。プッチンプリンに似た味でおいしかった。カラメルソースもうまうまできた。

「からあげ」

味が少し濃くなつてしまつたので、次に作る時は気をつけたい。

「バナナケーキ」

使用した材料も少なく、簡単に作れたのでよかつた。上手く焼き上がりふくらんでいて、見た目も結構良かった。味はしつとりで、ところどころにブルーベリーも入れたので、甘くてちょっと酸味があるケーキになつた。おいしかった。

「クリームスープ」

野菜がたくさん入つていておいしかった。スープなのでドロツとしていなくて食べやすかつた。

「ロールケーキ」

メレンゲと生クリームを泡立てることをがんばった。ふわふわでおいしかった。

「石焼きビビンバ」

学校のレシピを参考に、ホットプレートを使って石焼きビビンバ風にして作りました。味付けをがんばりました。おいしかったけど、ちょっと味が薄かつたです。

「ペペロンチーノ」

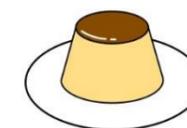
上手にできた。

「チャーハン」

とてもおいしかった。作つてみて意外と簡単でした。がんばったことは玉ねぎを炒めることです。

「フレンチトースト」

簡単に作れました。時間もかからないので、作りやすかつたです。バターのいいにおいで、作っているうちから食べたくなりました。



「牛丼」

量を多めにしたので調味料の加減が難しかったけれど、しっかりと味をつけることができました。

「プリン、オムライス」

プリン:牛乳をしっかり温めると固まりやすくなることがわかつた。バニラエッセンスを加えたので丁度良い甘さでおいしかった。オムライス:野菜を切るのが大変だった。卵がふわふわにできてよかつた。

「明太クリームパスタ」

今回は生クリームを使わず、牛乳だけで作りました。明太子の味が弱かつたので次は明太子の味を強くしたいです。

「ビビンバ」

お肉の味付けに、みそとしょうゆと砂糖とにんにくを使って作りました。フライパン一個で簡単にできてよかつたです。

たくさんのクッキングレポート、ありがとうございました！これでクッキングレポートの紹介は終わります。