

4月17日（土）本日の余暇活動は…「鯉のぼりミートパイを作ろう！」

皆さんなかなかイメージが湧かない様子（汗）ってことで、写真でイメージを作ってもらい、いざ**スタート**～🌀🌀🌀

まずは、中に詰めるフィリング作り。野菜の微塵切りとひき肉の炒め物を混ぜて味付け。上手く味付けできたかな？

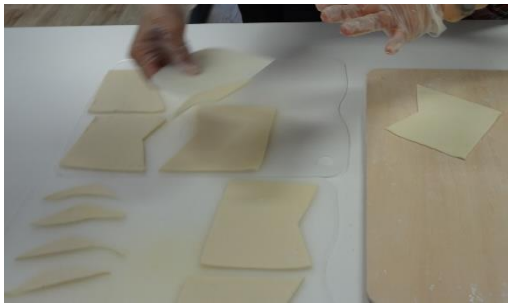
今日のフィリングのポイントは、コンソメで味付けをしていることと、枝豆を入れていることをです～。



フィリングを覚ましている間に、いよいよパイ生地にとりかかります。

今回は市販のパイ生地を使っています。これをもし手作りしようと思うと、1日目パイ生地作り、2日目完成…という事になるので、スタッフも生地作りはあきらめました🌀🌀🌀

伸ばした生地を6等分し、しっぽの部分切り離します。そのあと具材を乗せて上にもう一枚をかぶせ、いよいよ一番楽しいデザインタイム！



オーブンに入れてあとは焼き上がりを待つだけ。のはずが、おっと！

つや出しの卵黄を生地に塗るのを忘れていた～🌀

てことで、焼き上がりの直前塗って仕上げました🌀

メンバーの皆様、スタッフ一同以後このようなことの無いように気をつけます!!

チーズと海苔で作った目玉をのけて完成！

目玉に個性が出ますね～🌀🌀🌀

