

## 主題：ピザ作りの研修会に参加してきました



11月5日（土）

出水市にて開催された『北薩摩まるごと体験塾』というイベントのピザづくり体験教室に参加してきました。

上場高原コスモス園内「秋桜館」

ここで食べるピザはおいしいと評判なのです

これまで何度もピザづくりを行ってきましたが、  
これがなかなか難しい・・・

釜の温度を一定に保つことも然ることながら、  
ピザを焦がさないようにしっかりと火を通すことは思ったより難しい。

ということでお勉強に行ってまいりました。

さて、体験して感じたのはピザ作りは難しくないということ！

～おいしいピザづくりの真髄 その一 トッピング～



「具は少し、チーズをたっぷりよ！」

具が多くなってしまうと、水っぽくなってしまうためなんだそうです。

逆にチーズは多いほうがとろ～りおいしくなるのです。

～おいしいピザづくりの真髄 その二 釜の温度～



釜の温度は、釜の中に手を入れて5秒間ギリギリで我慢できるくらい。

分かりやすくて良いですね☆

また、入り口付近は熱が低いため

定期的にピザをまわすことも忘れずに☆

おいしいピザを作る良い勉強になりました。

これからも、たくさんの方においしいピザを召し上がって頂けるように精進します！

