

第1回「自分で作ってみよう！韓国料理！」フォト&感想文コンテスト ～とうもろこしのチヂミ編当選作～



清水律子さん

コロナ禍で大変な中、滑って転んで右足を骨折しました。
大人しくしていなさいということかしら。。。

でも時間はたっぷり、おこずかいにはちょっぴりのばあばはユーチューブを見て毎日楽しんでます。大大大好きな韓国料理を作って、孫にごちそうします。旬のとうもろこしは甘くておいしいです。孫の好きな粉チーズとケチャップでチヂミをおめかしします。

HAPPY FOOD ☆ HAPPY SMILE ☆ ケガを忘れてしまうような楽しい企画をありがとうございます。

第1回「自分で作ってみよう！韓国料理！」フォト&感想文コンテスト ～とうもろこしのチヂミ編当選作～



西原麗子さん

トウモロコシのチヂミがあるなんて知らなかった！

何だか簡単そうで作って見ましたが、トウモロコシの甘味がとても美味しく何枚でも食べられる感じでした・・・思わず、ペロッと食べてしまい、慌てて家族の分も、もう一枚焼きました。

ご飯泥棒？という言葉は、まさにこの事を言うんですね。

美味しいレシピを本当にありがとうございました・・・

第1回「自分で作ってみよう！韓国料理！」フォト&感想文コンテスト ～とうもろこしのチヂミ編当選作～



江田美江さん

韓国文化院のYouTubeを見て初めてとうもろこしチヂミを作ってみました。

韓国料理が大好きなのでニラやキムチチヂミは良く作りますがとうもろこしは初めて。

用意する材料は少なく混ぜて焼くだけの簡単レシピなのに外はカリッと中はもちもち食感。醤油を足して焼いたのでも焼きとうもろこし風味で子供達にも大好評でした。我が家の定番メニューになりそうです。

夕飯はキンパととうもろこしチヂミ。とても美味しかったです。

これからも色々な韓国料理のレシピの公開をお願いします。

第1回「自分で作ってみよう！韓国料理！」フォト&感想文コンテスト ～とうもろこしのチヂミ編当選作～



黒川佳代子さん

チヂミが大好きなのですが、簡単そうに見えてなかなかうまく作れない。特にひっくり返すのが、かなりの確率で失敗していました。

全香美先生のわかりやすい説明と動画を拝見して、なんだかうまくできそうな気持ちになり、すぐに挑戦しました。結果は、少々形がくずれましたが、ひっくり返すのにも成功。トウモロコシを使ったチヂミは初めてでしたが、醤油の香りと粉チーズのコクが口いっぱいに広がり、家族からも好評でした。

これからも何回も食卓に上がるメニューが増えました。

第1回「自分で作ってみよう！韓国料理！」フォト&感想文コンテスト ～とうもろこしのチヂミ編当選作～

施震堂さん

炎暑が続く、食欲不振の夏には、甘くてしょっぱい食べ物こそ、食が進むだろう。

台湾では、蛋餅という、小麦粉と片栗粉で作られたもちも、よくトウモロコシ、チーズをトッピングとして一緒に焼き上げる食べ物があったため、レシピの材料を見るだけで、間違いなくおいしい料理が出来上がると気がする。

今回は玉ねぎがなかったので、ねぎを代用して焼き上げてみたが、玉ねぎのような深い甘みはなかったが、中火でじっくりと焼くことによって、余分の水分を蒸発させ、ねぎの香ば

しい風味を引き出せ、トウモロコシの甘みを深めるアクセントの効果を果たした。

玉ねぎがない時に、ねぎで代用してもいいかもしれないね。

