

基礎をさらに自分のものにし、さらにおいしい配合にチャレンジ！！
 お得意メニューをふやしましょう。


日時：2018年4月3日～2019年3月5日 原則第1火曜日 13：15～16：15

受講料：52,000円/11回(材料費込) 施設費 1,200円 他に入会金要

※お支払2回分割可 1回目 28,000円+施設費 1,200円、2回目 24,000円

場所：オルタナティブ生活館 4階調理室 講師：江口君枝 キッチンサロン EGUCHI

●カリキュラム

1	4/3	紅茶ブレッド 帽子パン バターロール	
2	5/1	おやき ・野沢菜 ・かぼちゃ又さつま芋あん ・とりごぼう ・なすみそ	
3	6/5	枝豆ちゃん ウォールナッツレーズンブレッド ロールパン 枝豆がいっぱい入って、枝豆の型に焼き上げます?	
4	7/3	オレンジ エッグタルト 菓子パン	
5	9/4	バナナブレッド 食パン バナナのカスタードクリームを作って	
6	10/2	プリマドンナ 他 プリンを作ってパンに包み焼き上げます	
7	11/6	白雪姫のリンゴのパン ソーセージブレッド	
8	12/4	ポロネーズ	
9	2019年 1/8	切っても熊 他 切っても切っても熊さんの顔が出てきます	
10	2/5	コロンバ キヌアパン イタリアのお祭りの代表的なパン	
11	3/5	焼きカレーパン ～カレーはひよこ豆のカレーを作って包みます 焼きピロシキ ～キャベツとひき肉炒め	

※都合によりメニューが変更になる場合があります。

※持ち物：エプロン 三角巾 台布巾 食器用布巾 持ち帰り用袋または容器

※開講後は納入された受講料のご返金は原則として致しかねますので予めご了承ください。