

男の料理塾講座

料理を今まで、ほとんどした事がない・・・自己流で料理をしてきたけれど、基本をしっかりと学んでみたい・・・そんな貴方のための、料理教室です。基礎の知識・技術を織り交ぜながらも、美味しく新しい、バラエティーに富んだメニュー作りをしています。

◇受講日 毎月第4日曜日 午前クラス 10:30～12:30
午後クラス 13:30～15:30

◇場所 新横浜オルタナティブ生活館 4階調理室

◇受講料 2,800円/月（材料 レシピ含む） 講座維持費 200円/月

◇講師 後藤加代子

☆持ち物：エプロン 三角巾 お手拭 布巾2枚

2024・8～



日付	献立
8/25	～まだまだ暑い、夏の終わり～ ラタトゥイユ & タコと青じその冷たいパスタ
9/22 注：第4です	～豆鼓醤（トウチージャン）を使った本格中華～ 陳麻婆豆腐（マーボー豆腐）& 鶏スペアリブの豆鼓蒸し
10/27	鯖（さば）のソテー 胡桃（くるみ）味噌 切り干し大根の煮物 *魚の入荷状況で変更有
11/24	～牛乳からチーズを作って・・・～ カッターチーズのサラダ & コーンとツナの炊き込みカレーピラフ

*都合により献立が変更になる場合があります

◇お申し込み・お問い合わせ カルチャースクール ACT（アクト）

☎ 045-472-7633（月～金 10～17時） Fax 045-472-7644

◎9月は、5週までございますので、ご注意ください