

2021年 相田百合子パンとケーキ教室

パンとスープと世界のサラダ

世界各国のパンを焼き、講師畑の野菜サラダとスープを小さなキッチンで楽しむ講座。
パン酵母は主に白神酵母使用。少しの工夫で失敗しないパンが焼けます。定員4名

●日 時：第4日曜日クラス（4/25開講）、第4火曜日クラス（4/27開講）

11：00～14：30 随時入会可、単発受講可（6,000円）

●受講料：30,000円/6回（材料費を含む）他に入会金と講座維持費200円/月が必要です。

●場 所：相田スタジオ（都筑区荏田南）

回	日 程	講座内容
1	4/25(日) 4/27(火)	デンマークのキャロットパン 茸のポタージュ マグロとアボカドのハーブサラダ
2	5/23(日) 5/25(火)	トルコのビザ、シュミット そら豆のスープ チョパンサラダ
3	6/27(日) 6/29(火)	色々豆の初夏サラダ 南仏のパンフーガス レモンアイスクリーム
4	7/25(日) 7/27(火)	暑いからスープカレー 本格的チャパティ オクラのサブジ
5	9/26(日) 9/28(火)	ニューヨークベーグル クラムチャウダー トマトカップの目玉焼きサラダ
6	10/24(日) 10/26(火)	サンクトペテルブルクのピロシキ ビーツのサラダ ロシア紅茶
7	11/28(日) 11/30(火)	パン・ド・ラディ（大根のパン） 薩摩芋味噌の味噌汁 大学芋
8	12/19日第3 12/21(火)第3	和風シュトレン ポーランドの田舎スープ ザワークラウト
9	2022年 1/23(日) 1/25(火)	コルドンブルーの酒粕カンパーニュ 里芋、エリンギの重ね煮スープ 帆立と冬大根、豆腐マヨネーズ和え
10	2/27(日) 2/22(火)	甘夏ピール入りメランジュ トルコの豆スープ 芽キャベツの温サラダ
11	3/27(日) 3/29(火)	ドイツのじゃがいもパン 鶏肉と新玉ねぎのスープ コンビーフと大根のステーキサラダ

◆持ち物：エプロン、食器用布巾1枚、手拭きタオル、筆記用具

※メニューは都合により変更となる場合がありますのでご了承ください。

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

お申込・お問い合わせ：カルチャースクール アクト 045-472-7633

〒222-0033 横浜市港北区新横浜 2-8-4 オルタナティブ生活館内