

男の料理塾講座(初級)

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。さらに近い将来ステップアップしたい方には、新クラス増設も可能です。

- ◇受講日 毎月第4日曜日 13:00～15:00
- ◇場所 新横浜オルタナティブ生活館 4階調理室
- ◇受講料 2,500円(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



2020・6～10月

日付	献立
6/28	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 豚シャブサラダうどん 胡麻タレつゆ ◆ 茹で汁を使って・・・汁物 ◆ 無限ナス
7/26	<p>アジアの料理 2種</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 生春巻き(ベトナム) ◆ チャプチェ(韓国)
8/23 *午前10 ～に変更	<ul style="list-style-type: none"> ◆ バターチキンカレー ターメリックライス ◆ フルーツマト・パプリカ・オリーブのマリネ
9/27	<p>豆腐と豆乳を使った、体にやさしい料理</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ 揚げ豆腐のオイスターソース煮 ◆ 肉団子の豆乳汁
10/25	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 鶏手羽中と蓮根の煮物 ◆ じゃが芋とカニかまの三杯酢和え

*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