

パンプロ 専科

2018年4月24日～2019年2月26日 原則第4火曜日 13:15～16:15

受講料：48,000円/全10回 施設維持費 1,200円

分割払い { ・前期 25,000円 施設維持費 1,200円
 ・後期 23,000円

☆あれもこれも美味しそう！なくしたくない伝統の味も入れました。

カリキュラム予定

レポートリーを上げ、お得意メニューを増やしましょう☆

1	2018年 4月24日	あんマーブル食パン いちごあん＆緑茶あんを巻き込んだ食パンです
2	5月22日	苺パフェ 生の苺をパンに練り込んで、香りがステキです
3	6月26日	【和菓子】 手作りお菓子は甘すぎないから好き 金つば・お土産に大人気 小豆を炊いて作ります 浮島・和風蒸しカステラ？大好きです
4	7月24日	ミルクハースブレッド みそあんパン～ナッツとあん＆みそのコラボ
5	9月25日	ヨーグルト酵母を起こして ハード系のパンとオープンサンド、ジンジャーエールの素
6	10月23日	ちょっとおしゃれにラザニア ミートソース、ホワイトソースも作ります 作ると簡単で本当においしいですよ
7	11月27日	ちょっと早めに お正月定番メニュー 簡単で美味しくできる筑前煮、伊達巻1本お持ち帰り ごはん＆汁＆甘い物
8	12月25日	クリスマス、今年はどんなメニューかな
9	2019年 1月22日	毎年恒例 干支のパン お楽しみに
10	2月26日	お好みメニュー 紅麴パン



※ 都合によりメニューが変更になる場合があります。

※ 一旦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。