

自分の目でみて、確かめて全身で感じるパン作り

日 時：2020年4月7日～2021年3月2日 原則第1火曜日 13:15～16:30

受講料：52,000円/11回 材料費込 講座維持費 2,400円 他に入会金要

 分割払い {

- ・前期 28,000円
- ・後期 24,000円

 講座維持費 2,400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 主宰



●カリキュラム

〈ポイント〉

1	4/7	アンパン・クリームパン	製法の色々
2	5/12 第2火曜	ロールパン	イースト菌について
3	6/2	バターロール	油脂・卵
4	7/7	イギリスパン	容積比・焼成率 小麦について
5	9/1	調理パン	塩について
6	10/6	ブレッチェン	砂糖について 水について
7	11/10 第2火曜	クロワッサン	油脂の折り込み
8	12/1	クリスマスのパン	
9	2021年 1/5	メロンパン	
10	2/2	フォカッチャ チャバタ	発酵の違い
11	3/2	ドーナツ	揚げ物について

※体験受講できます。(体験料 5,000円)

※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。