

## 自分の目でみて、確かめて全身で感じるパン作り



日 時： 第1火曜日 13:15~16:30

受講料：28,500円/6回 材料費込 講座維持費1,200円 他に入会金要

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

1	5/11 第2火曜	レーズンたっぷり食パン、イギリス食パン、甘食 Point:干しブドウの使い方
2	6/1	デニッシュ食パン、全粒粉のパン ミルク風味のバターを使い、雅な食パンを作ります
3	7/6	フランスパン（ベーコンエピ、バケット）とても風味良く出来上がります Point:家庭でも美味しくできる仕込み方
4	8/3	焼きカレーパン（ひよこ豆のドライカレー入り）、焼きピロシキ ちょっとヘルシーな焼きシリーズです。暑い夏をふき飛ばせ！
5	9/21 第3火曜	高級惣菜パン（ナス、トマト、玉葱、チーズ、シーチキン）他
6	10/5	カンパーニュ Point:根菜酵母のおこし方、使い方
7	11/2	ベーグルいろいろ（ベーグルサンドにして）、フガス
8	12/7	パネトーネ 本場イタリアの酵母を使うと香りが違います
9	2022年 1/11 第2火曜	お正月、干支のパン
10	2/1	オレンジピール、チョコがたっぷり入ったチョコクグロフ 抹茶コッペ
11	3/1	フォカッチャ、パンプリエ
12	4/5	ピザ、カルツォーネ

※体験受講できます。（体験料5,200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。