

基礎を自分のものにし、さらにおいしい配合にチャレンジ!! 基本あつての応用です。
お得意メニューをふやしましょう。

日 時：2019年4月2日～2020年3月3日 原則第1火曜日 13:15～16:15
 受講料：<4～10月>28,000円/6回 材料費込 講座維持費1,400円 他に入会金要
 <11～3月>24,000円/5回 材料費込 講座維持費1,000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

1	4/2	菓子パンの基本とさくらあんパン求肥（ぎゅうひ）入り	
2	5/7	バターロールとツOPP 1本、2本、3本…編み。	
3	6/4	テーブルロールとチョコチップパン	
4	7/2	フランスパン エピとシャンピニオン	
5	9/3	イギリスパン 甘食	
6	10/22 に変更	メロンパンと抹茶メロンパン	
7	11/5	コッペパンと色々な仕上げ	
8	12/3	クリスマス お楽しみ	
9	2020年 1/7	蒸し物 花巻でランチ 肉まん	
10	2/4	雑穀パン ライ麦 全粒粉	
11	3/3	おやき	

※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。