

2022年 相田百合子料理教室

おうちでエスニッククッキング

エスニック料理を楽しむ講座。講師菜園野菜、果物&ハーブから起こした自家製酵母、スパイス使用。自家製豆板醤、魚醤を使い中華、タイ料理等。おうち時間を楽しみながらも世界各国の味を堪能しましょう。

●日 時：第1金曜日（4/1開講）第1土曜日（4/2開講）11:00～14:00

随時入会可

●受講料：33,500円/6回 他に入会金と講座維持費200円/月が必要です。

●場 所：相田スタジオ（横浜市都筑区荏田南）

●講 師：相田 百合子

回	日程	講座内容
1	4/1(金) 4/2(土)	ワールドポテトクッキング 生姜風味のエビシチュー 酔っ払いタルト スパイスとジャガイモのパン
2	5/6(金) 5/7(土)	インド・スパイスマジック 高野豆腐のサモサ おかあさんの卵カレー レモンライス
3	6/3(金) 6/4(土)	フィレンツェの家庭料理 小エビと豆の前菜 トスカーナ風シチュー ポレンタ入り食事パン
4	7/1(金) 7/2(土)	今日はベトナムクッキング 焼きナスのサラダ ホーチミンのゴーヤ肉詰め オリーブライス
5	9/2(金) 9/3(土)	ほっとする中華 蝦団子のスープ ジャガイモ皮の羅漢餃子 胡麻餡月餅
6	10/7(金) 10/1(土)	トルコ料理 チョバンサラダ カルネヤルク トルコのピザ
7	11/4(金) 11/5(土)	やっぱりタイ料理 屋台のトムヤムクン タイ風さつま揚げ ソムタムキャロット
8	12/2(金) 12/3(土)	クリスマスはパーティ料理 牡蠣のポタージュ ラザニア ミニシュークリーム、チョコレートソース
9	2/3(金) 2/4(土)	韓国料理のおいしさは不変 乾物キムチ 野菜と魚介蒸し煮、コチュジャンソース じゃがいもチヂミ
10	3/3(金) 3/4(土)	インドネシアの家庭料理 バンドン地方のピクルス 厚揚げのはさみ揚げ バリ島のビーフン炒め

◆持ち物：エプロン、食器用布巾1枚、台布巾1枚、筆記用具、

※メニューは都合により変更となる場合がありますのでご了承ください。

※途中入会の場合は終了した月の受講料を差し引いて再計算いたします。

※開講後は納入された受講料のご返金を原則として致しかねますので予めご了承ください。

お申込・お問い合わせ：カルチャースクール アクト 045-472-7633

〒222-0033 横浜市港北区新横浜 2-8-4 オルタナティブ生活館内