

講座番号
39

講座名

初めての練り切り教室(和菓子)

日時 4/12、5/10、6/14、7/12、9/13(金)

10:00~12:00

場所 中央公民館実習室

回数

5回

定員

16名

講師名

城殿トシ子
城殿ミキ

	日程	内容
1回目	4/12	練り切りについて 練り切り餡作りを中心に
2回目	5/10	練り切り餡着色 包餡などを中心に
3回目	6/14	中餡、茶巾絞りなどを 中心に
4回目	7/12	三角棒の使い方などを 中心に
5回目	9/13	オリジナル練り切り作り

*内容は予告なしに変更する場合があります

白餡、砂糖、山の芋や求肥などのつなぎを加えて練った練り切り餡を使用して上生菓子を作ります。

初回は練り切り餡作りを実際に体験していただきます。

練り切り餡の着色から形作りまで各自で作業していただく120分実習です。



プロフィール

JSA アイシングクッキー(認定講師、マスター-認定講師)
飾り巻き寿司(1級インストラクター、マスター-インストラクター)
JSA 練り切りマスター-認定講師
パリストア歴約14年

受講料

3,500円

教材費

6,500円

持ち物

・エプロン ・筆記用具 ・ラップ
・持ち帰り容器(高さ5cm以上)
・フキン ・お手拭き用タオル
・初回にお渡しするさし