

講座番号

41

講座名

基本のパン作りを楽しもう(木)

日時

4/25 5/23 6/27 7/4 9/5(木) 9:30~12:00

定員

12名

講師

大村千香子

場所

中央公民館 実習室

回数

5回

パン作りの基礎を学びます。

対象：一次発酵で作るパン作りを受講したことがある方、

または常時ご自宅でパンを作るなど

同等のスキルをお持ちの方対象です。

パン屋さんで見かける定番のパンを作ります。

- ・コネ方の秘密
- ・形成の秘密
- ・焼の秘密

美味しいパンを作る3つの秘密を知って、

フワフワなパンをつくりましょう！

- 第1回 ロールパン
- 第2回 ソーセージパン
- 第3回 くるみパン
- 第4回 ミルクティーロール
- 第5回 焼きカレーパン



プロフィール

- ・栄養士
- ・とよあけ市民大学「ひまわり」講師

受講料

3,500円

教材費

5,000円

持ち物

エプロン、三角巾、ふきん2枚
ボウル(直径18cmくらい)
持ち帰り用袋