

講座番号
32

講座名

初めての練り切り教室(和菓子)

日時 10/11、11/8、1/10、2/14、3/13(金)10:00~12:00

定員

16名

講師名

城殿トシ子
城殿ミキ

場所 中央公民館実習室

回数 5回

	日程	内容
1回目	10/11	練り切りについて 練り切り餡作りを中心に
2回目	11/8	練り切り餡着色 包餡などを中心に
3回目	1/10	中餡、茶巾絞りなどを 中心に
4回目	2/14	三角棒の使い方などを 中心に
5回目	3/13	オリジナル練り切り作り

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。

*内容は予告なしに変更する場合があります



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
パリスタ歴約14年
とよあけ市民大学「ひまわり」講師

受講料

3,500円
6,500円

教材費

持ち物

・持ち帰り容器(高さ5cm以上)
・筆記用具 ・フキン(食器用) ・エプロン
・ラップ ・お手拭きタオル
・初回にお渡しするさらしなど