

講座番号

35

講座名

楽しいパン作り(月)

日時 10/21 11/18 12/16 1/20 2/17(月)

9:30~12:00

場所 中央公民館 実習室

回数 5 回

定員

12名

講師

大村千香子

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 ホットドッグロール
- 第2回 メイプルアーモンド
- 第3回 チーズロールブレッド
- 第4回 みかんカスタード
- 第5回 ハートチョコブレッド



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