

講座番号

32

講座名

初めてのパン作り&パンに合う料理

日時

4/15 5/20 6/17 7/15 9/16(水)

9:30~12:00

場所

中央公民館 実習室

回数

5回

定員

16名

講師

大村千香子

初めてさんでも楽しくパンを作ります。

生地の発酵中にパンに合う料理を作り、最後にいただきます。

材料を計量するところから始まり、丸めて、発酵して、形を作って、焼くという工程をおひとりで最初から最後まで行います。

作業テーブルには初めてパンを作る方々が一緒なのでお話ししながらパン作りを楽しむことができます。

パンは食事をしながら食べるパンや、ピザなどのパンが主役になるものまでさまざまです。

パン作りが初めての方や家で作ると失敗してしまう方や、楽しくパンを作りたい方。ぜひお申し込みください。

- 第1回 フォカッチャとサラダ
- 第2回 ピザ&スープ
- 第3回 ピタパン&コーヒーゼリー
- 第4回 ナン&カレー
- 第5回 パンごと作りタルティーン&スープ



※メニューは変更になる場合もあります。

プロフィール

- ・栄養士
- ・パン講師
- ・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