

講座番号

34

講座名

## 楽しいパン作り(木)～経験者～

日時

4/23 5/28 6/25 7/2 9/3(木)

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 ツインブル
- 第2回 パン・オ・レ
- 第3回 ブルーベリーチーズクリーム
- 第4回 トマトオリーブ
- 第5回 ベーコンエピ



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