

講座番号  
**35**

講座名

**初めての練り切り教室(和菓子)**

日時 4/9、5/14、6/11、7/9、9/10 (金)  
10:00~12:00

定員

12名

講師名

城殿ミキ、トシ子

場所 中央公民館 実習室

回数 5回

**和菓子の中でも上生菓子と呼ばれる「練り切り」を学ぶ5回講座**

まったくの初心者でも基本から学んでいただくので和菓子屋さん  
並んでいる商品のような練り切りを作れるようになりますよ♪

	日程	内容
1回目	4/9	練り切りについて、練り切り餡作りを中心に
2回目	5/14	練り切り餡着色、包餡などを中心に
3回目	6/11	中餡、茶巾絞りなどを中心に
4回目	7/9	三角棒の使い方などを中心に
5回目	9/10	オリジナル練り切り作り

\*内容は予告なしに変更する場合があります



白餡、砂糖、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。



m.kidono

プロフィール

JSA アイシングクッキー-マスター認定講師  
飾り巻き寿司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  
調理師  
パスタ歴約 14年  
カルチャースクール講師 など

受講料 3,500円

教材費 6,500円

持ち物

- ・エプロン
- ・筆記用具
- ・ラップ
- ・持ち帰り容器(高さ5cm以上)
- ・フキン(食器用)
- ・お手拭きタオル
- ・初回にお渡しするさらしやクリアホルダーなど