

講座番号

37

講座名

楽しいパン作り(午前)①(土)・②(木)

日時

① 4/17 5/15 6/19 7/17 9/18(土)

② 4/22 5/27 6/24 7/22 9/23(木)

場所

9:30~12:00

中央公民館 実習室

回数

5回

定員

12名

講師

大村千香子

申込多数のため2講座にて開催することになりました。

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 オレンジフロマージュブレッド
- 第2回 コーンチーズパン
- 第3回 カレーオニオン
- 第4回 イタリアンリーフ
- 第5回 カマンノア (チーズの入ったハードパン)



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3枚  
ボウル(直径18cmくらい)  
持ち帰り用袋、マスク