

講座番号
44

講座名
初めての練り切り教室(和菓子)

日時 10/13 11/10 12/8 1/12 2/9 (金)
10:00~12:00

場所 カラット 調理室 北館3F 回数 5回

定員
45と合わせて
18名

講師名
城殿ミキ
城殿トシ子

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	10/13	練り切りについて、練り切り餡作りを中心に
2回目	11/10	練り切り餡着色、包餡などを中心に
3回目	12/8	中餡、茶巾絞りなどを中心に
4回目	1/12	三角棒の使い方などを中心に
5回目	2/9	オリジナル練り切り作り

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。



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 練り切りアートマスター認定講師
調理師
バリスタ歴約 14年
カルチャースクール講師 など
とよあけ市民大学「ひまわり」講師

受講料 3,500円

教材費 7,500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
デジタルスケール、スリッパ
初回にお渡しするさらしやクリアホルダーなど