

講座番号

45

講座名

季節の練り切り教室(経験者)

日時

10/13 11/10 12/8 1/12 2/9 (金)

場所

カラット 調理室 北館3F

回数

5 回

定員

44 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

「はじめての練り切り教室(5回)」を終了された方対象の教室です
よりレベルアップした練り切りが作れるようになりますよ♪

	日程	内容
1回目	10/13	秋の練り切り
2回目	11/10	水仙の練り切り
3回目	12/8	鯉切りを極める
4回目	1/12	椿の練り切り
5回目	2/9	オリジナル



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
パリスタ歴約 14 年
カルチャースクール講師
とよあけ市民大学「ひまわり」講師 など

受講料

3,500 円

教材費

7,500 円

持ち物

スリッパ、エプロン、ラップ
持ち帰り容器(高さ 5 cm 以上)
筆記用具、フキン(食器用)
お手拭きタオル、キッチンスケール
三角棒
初回にお渡しするさらしやクリアホルダーなど