講座番号
46

講座名
ミネラル発酵ドリンクを作ろう！

日時　4/13　5/11　6/8　7/13　8/10　9/14(土)
10:00～12:00

場所　カラット　調理室　北館３階

回数　６回

定員　１５名

講師名　MIKU

果物を使ってミネラル発酵ドリンクを作ります。
完成したらジュースや調味料として使えます。

日程	講座内容
4/13	ミネラル発酵ドリンク作り
5/11	ニンニク・生姜酵母。豆乳マヨネーズ作り
6/8	ミネラルおから味噌作り
7/13	ミネラル発酵ドリンク完成！ミネラル発酵キムチ作り
8/10	ミネラルウインナー作り
9/14	ミネラル発酵ドリンク作り

プロフィール

・ミネラル発酵ドリンク作り　講師
・M-style Ribbon Class　講師
・Ruban de L'etoile　認定講師

受講料　4,200 円

教材費　9,000 円

持ち物　タオル・エプロン・ふきん
はかり・計量カップ
スリッパ・筆記用具