

講座番号

34

講座名

一次発酵で作るパン作り&簡単一品料理

日時

4/17 5/15 6/19 7/3 9/4(月) ① 9:30~12:00

② 13:00~15:30

場所

中央公民館 実習室

回数

5回

定員

16名

講師

大村千香子

一次発酵で作れるパン作りを行います。

材料を計量するところから始まり、丸めて、発酵して、形を作って、焼くという工程をおひとりで最初から最後まで行います。

作業テーブルには初めてパンを作る方々が一緒なのでお話ししながらパン作りを楽しむことができます。

パンは食事をしながら食べるパンや、ピザなどのパンが主役になるものまでさまざまです。

第3回目はブレイクタイム。ケーキなど甘いものを作ります。

パン作りが初めての方や家で作ると失敗してしまう方や、

楽しくパンを作りたい方。

ぜひお申し込みください。



プロフィール

- ・栄養士
- ・市民大学「ひまわり」講師

教材費

4,000円

持ち物

エプロン  
手拭き  
ボール(直径18cmくらい)