

講座番号

35

講座名

一次発酵で作るパン作り&簡単一品料理

日時

10/16 12/18 1/15 2/19 3/19(月) 9:30~12:00

定員

16名

講師

大村千香子

場所

中央公民館 実習室

回数

5回

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すべて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。

- | | | |
|-----|--------|------|
| 第1回 | フォカッチャ | 一品料理 |
| 第2回 | ピタパン | 一品料理 |
| 第3回 | 焼き菓子 | 一品料理 |
| 第4回 | グリッシーニ | 一品料理 |
| 第5回 | ピザ | 一品料理 |



プロフィール

- ・栄養士
- ・とよあけ市民大学「ひまわり」講師

受講料

3,500円

教材費

4,000円

持ち物

エプロン、三角巾、ふきん2枚
ボール(直径18cmくらい)
持ち帰り用袋