

講座番号

37

講座名

基本のパン作り(初級)

日時

10/31 11/28 1/23 2/6 2/27(水) 9:30~12:00

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

パン作りの基礎を学びます。

パン屋さんで見かける定番のパンを作ります。

- ・コネ方の秘密
- ・形成の秘密
- ・焼の秘密

美味しいパンを作る3つの秘密を知って、

フワフワなパンをつくりましょう！

一次発酵で作るパン作りを受講したことがある方、

または常時ご自宅でパンを作るなど同等のスキルをお持ちの方対象です。

- 第1回 かぼちゃとパプリカのブレッド
- 第2回 レーズンパン
- 第3回 シナモンロールとハムロール
- 第4回 セサミブレッド
- 第5回 クリームパン



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
ボウル(直径18cmくらい)
持ち帰り用袋