

講座番号

34

講座名

かわいいアイシングクッキーを作ろう(経験者)

日時 10/9 11/13 12/11 1/8 2/12(水)

10:00~12:00

場所 カラット 調理室 北館3階

回数 5回

定員

36とあわせて

15名

講師名

城殿ミキ
城殿トシ子

初級の「初めてでも作れるアイシングクッキー」講座を
修了された方が対象の講座です。

より上手に! より可愛く! 作れるようになりますよ

	日程	内容
1回目	10/9	ハロウィン
2回目	11/13	オリジナルデザイン
3回目	12/11	クリスマス
4回目	1/8	お正月
5回目	2/12	バレンタイン



講座では JSA マスター認定講師のアシスタントと
2名で丁寧に指導します♪

講座中はマスクの着用をお願いいたします。

経験者対象。

テーマに沿ったアイシングクッキーを作ります。

より綺麗に作れるコツを学びましょう。

アイシングクリーム作りは含みません。

クリーム、コルネ作りなどが学べる初級講座もあります。

未経験の方は初級講座にご参加下さい。

プロフィール

JSA アイシングクッキー認定講師、マスター認定講師
飾り巻き寿司インストラクター、マスターインストラクター
バリスタ歴約 13 年

市民講座講師

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

4,000 円

教材費

6,500 円

持ち物

エプロン、筆記用具、マスク
フキン 1 枚、ウエットティッシュ
持ち帰り用タッパー(15×15 以上)
白いカップ2個、赤いカップ 1 個
スリッパ、マスキングテープ、
セロテープ