

講座番号

36

講座名

季節の練り切り教室(経験者)

日時

10/11 11/8 12/13 1/10 2/14 (金)

10:30~12:30

場所

カラット 調理室 北館3階

回数

5回

定員

35と合わせて  
18名

講師名

城殿ミキ  
城殿トシ子

## 和菓子の中でも上生菓子と呼ばれる「練り切り」を学ぶ5回講座

「はじめての練り切り教室(5回)」を終了された方対象の教室です  
よりレベルアップした練り切りが作れるようになりますよ♪

	日程	内容
1回目	10/11	ハロウィン
2回目	11/8	ふくろう(鯉切り)
3回目	12/13	クリスマス
4回目	1/10	雛祭り
5回目	2/14	オリジナル

講座中は  
マスクの着用を  
お願いいたします



### プロフィール

JSA アイシングクッキーマスター認定講師  
飾り巻き寿司マスターインストラクター  
JSA 練り切りマスター認定講師  
調理師  
パリスタ歴約14年  
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

8,000円

持ち物

スリッパ、エプロン、ラップ、マスク  
持ち帰り容器(高さ5cm以上)  
筆記用具、フキン(食器用)  
お手拭きタオル、デジタルスケール  
三角棒  
初回にお渡しするさらしやクリアホルダーなど