

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