

講座番号

3

講座名

初めての練り切り教室(和菓子)

日時

4/11 5/9 6/13 7/11 9/12 (金)

10:00~12:00

場所

カラット北館3階 調理室

回数

5回

定員

経験者と合わせて

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

まったくの初心者でも基本から学んでいただくので和菓子屋さん
並んでいる商品のような練り切りを作れるようになりますよ♪

	日程	内容
1回目	4/11	練り切りについて、練り切り餡作りを中心に
2回目	5/9	練り切り餡着色、包餡などを中心に
3回目	6/13	中餡、茶巾絞りなどを中心に
4回目	7/11	三角棒の使い方などを中心に
5回目	9/12	オリジナル練り切り作り

講座中は
マスクの着用を
お願いいたします

白餡、砂糖、求肥などのつなぎを加えて練った練り切り餡
を使用して上生菓子を作ります。

初回は練り切り餡作りを実際に体験していただきます。

練り切り餡の着色から形作りまで各自で作業していただく
120分実習です。



m.kidono

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 練り切りアートマスター認定講師
調理師

バリスタ歴約 14年

カルチャースクール講師 など

とよあけ市民大学「ひまわり」講師

受講料

4,000円

教材費

8,000円

持ち物

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