

講座番号

4

講座名

季節の練り切り教室(経験者)

日時

4/11 5/9 6/13 7/11 9/12 (金)

10:30~12:30

場所

カラット 北館3階 調理室

回数

5回

定員

初級と合わせて

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	4/11	春の練り切り
2回目	5/9	イチゴ
3回目	6/13	梅雨の練り切り 4種
4回目	7/11	ハイビスカス
5回目	9/12	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 5 cm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