

No.3

【女性限定】 もちもち！皮から作る手作り餃子

5月21日 木曜日
10:00~13:00

託児あり

講師 栄養士 たけうち 竹内 なおこ 尚子

おなじみの餃子、皮から手作りしたことはありますか。
中国在住中に学んだ手作り餃子は、野菜たっぷりでジューシー！出来たての皮で包んだ餃子の美味しさは格別です。

この講座では、餃子を皮から作ります。中国茶の飲み比べもします。

※欠席した場合、資料のみのお渡しとなります。(資料がない場合もあります。)

◆持ち物

30cmくらいの木製麺棒(100円均一の商品でも可)、エプロン、ふきん(2枚)、台ふきん(1枚)、三角巾またはバンダナ、マスク、筆記用具、餃子を並べて持ち帰れる容器やトレイ、ラップなど(餃子は多めに作ります。試食して余った分は持ち帰ります。その場合、食中毒には注意してください。)

※調理室は土足禁止のため、専用のスリッパに履き替えをお願いします。

※講座の妨げになりますので、香水や香りの強い整髪料などの使用はご遠慮ください。

定員 16人

費用 1,250円 【内訳】受講料650円、教材費600円

会場 サンライブ3階 調理実習室



講師プロフィール

栄養士

竹内 尚子（たけうち なおこ）

料理教室に勤務し、和・洋・中の家庭料理からパン、ケーキなど専門的な分野まで幅広く学んできました。

現在は短期大学などで料理を指導しています。作ることの楽しさや、ちょっとしたコツを伝えていきたいです。

