

No.7

〈土曜日〉 正月を彩るおもてなしおせち

11月20日 土曜日
10:00~13:00

勤労者優先

託児あり

講師 調理師・フードコーディネーター ひょうどう 兵藤 みなこ 未奈子

新年を迎えるにあたり、おせち作りに挑戦してみませんか。

手作りのおせちは、安心・安全、そして何よりも美味しいです。お正月にぴったりのおもてなし料理と、手軽にできるおせちをご紹介します。お料理初心者も大歓迎です。グループではなく、最初から最後まで全て1人で作ります。

「カリフォルニアロール」

「長芋きんとん」

「ふくさ焼き」など

※実習した料理は全て持ち帰ります。

※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

持ち帰り容器・保冷剤など、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、ハンカチ、上着など(換気のため部屋が冷えることがあります。)

※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 6人(抽選になった場合、勤労者優先)

費用 2,150円【内訳】受講料650円、教材費1,500円

会場 サンライブ3階 調理実習室



講師プロフィール

調理師・フードコーディネーター

兵藤 未奈子（ひょうどう みなこ）



専門学校を卒業後、料理教室などでの勤務経験を経て、現在は料理教室で講師として活動している。

家庭料理、お菓子作りを得意としています。