

No.9

クリスマスのおもてなしスイーツ

12月3日 金曜日
10:00~12:00

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

作って楽しい、プレゼントにもピッタリなお菓子を作ります。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。お菓子作り初心者にもおすすめの講座です。

「シュトーレン風パウンドケーキ」

クリスマスの定番であるドイツの伝統的なお菓子シュトーレンを、発酵なしで簡単に作ります。

ドライフルーツがたっぷり入った、スパイスのきいたお菓子です。
1人1台作ります。

※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

持ち帰るための入れ物(約18cm×8cm×高さ5cmのパウンド1台)、
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 10人

費用 1,650円 【内訳】受講料650円、教材費1,000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。