

第18回イタリアン料理講座開講

暑い夏を迎えそうですが、イタリアン料理などやっておられますか。

今回は講師の小林先生から、今、流行りの「チキンハム」を、レンジで作りたいとお話がありました。

C u t i n a T o m o k o 教室で作ったところ、生徒さんの評判も大変よく、簡単に作れるそうです。

鶏肉がお嫌いの方も、胸肉なので大丈夫と、太鼓判を押されていますので、ご期待ください。

記

1、日 時：8月27日（土） AM8時45分～正午まで

2、場 所：玉縄学習センター料理実習室

3、レシピ： ①シエノベペーストのパスタ

②鳥ハム（これは絶品）生野菜添え

③フルーツゼリー

4、参加費：¥2000円/人

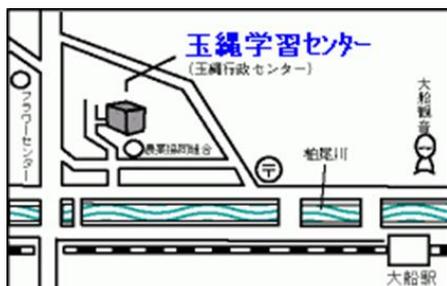
5、準備するもの：エプロン、三角巾、手拭き、メモ書き

6、申し込み先：世話人の堀河までお願いいたします

7、申込み：先着順20名で打ち切り

8、8/23以降の無断キャンセルは実費を頂きます

以上



(世話人：堀河)