

第20回イタリアン料理講座開講

2011年にスタートした「イタリアン料理講座」も、お陰さまで、節目で記念の20回目を迎えることになりました。

今回は、小林先生にお願いし、時間を延長して、家庭でも簡単に作れて美味しい「ソーダブレッド」を特別指導していただくことになりました。

発酵させず、材料を捏ねて焼くだけで、レーズンやナッツも加えるなど、朝食にはもってこいのパンで、皆さんに大変喜ばれるそうです。

更には、今までの講座も含めて、お聞きしたいことなどあれば、30分程度の質疑応答タイムもセットいたしましたのでご期待ください。

記

- 1、日 時：3月25日（土） AM9時15分～PM2時30分まで
- 2、場 所：玉縄学習センター料理実習室
- 3、レシピ：
 - ①アスパラガスのキッシュ
 - ②じゃがいものニョッキ
 - ③ソーダブレッド
 - ④いちごのデザート
- 4、参加費：@¥2200円
- 5、準備するもの：エプロン、三角巾、手拭き、メモ書き
- 6、申し込みは世話人の堀河まで：先着順20名で打ち切り

(注) 3/22以降の無断キャンセルは実費を頂きます

以上

(2017/1/吉日：堀河記)