

定期講座紹介シート

会場 東部市民センター	講座番号 404	部屋 1階 料理講習室	定員 18	回数 10
----------------	-------------	----------------	----------	----------

講座名 パンとお菓子	講師 Nucatan
----------------------	----------------------

学習目標
パンやお菓子作りを始めてみたい方、おうちで一人でも作れるように基本からたのしく学びましょう。

開催日時 第2 火曜日 9時30分～12時30分	5月 14日	6月 11日	7月 9日	8月 お休み	9月 10日	10月 8日
	11月 12日	12月 10日	1月 14日	2月 11日	3月 11日	

定員未達の場合の途中から受講	可・不可	受講料 500 円	教材費 6,000 円
----------------	-------------	--------------	----------------

講師からのPR

🍷 講座内容

パン・お菓子作りの初心者の方を対象にしています。
おうちでも美味しく作れるように 基本のメニューを実習します。
毎回、基本的なパンと簡単なお菓子を1種類ずつ作ります。

- 1回目 オリエンテーション(係決め・パン作りについての説明・実習なし)
- 2回目 実習1 (基本のパン1種 + 基本のお菓子1種)
- ↓ (パンの例: エッグパン、チョコパン、くるみパン、シュトーレン etc.)
- 10回目 実習9 (お菓子の例: ゼリー、ようかん、カップケーキ、クッキー etc.)

🍷 材料費内訳

小麦粉・イースト・砂糖・バター、フィリングなどの材料、容器・資材代

🍷 持ち物

- ・エプロン・布巾2枚・台拭き1枚・手拭き用タオル、お持ち帰り用の箱等を2つ
(パン用の箱、お菓子用の保冷バッグをひとつずつ。夏場は保冷剤もあると安心です。)
- ・(* ふた付き容器はパンが結露するのでNG。段ボールや空き箱・カゴ・大きなトレイなど)
- ・もし、お持ちであれば…(購入の必要はありません)
カード・スケッパー・めん棒・デジタルスケール(はかり)をお持ちください。

🍷 講師からひとこと

旬の材料を使ったメニューや季節のメニューなど、1年を通じて皆さまと一緒に楽しく美味しいパンとお菓子を作っていきたいと思います。おうちで一人でもチャレンジできるレシピです。

