

講座番号 No3

クリスマス料理講座

定員 48名

講師 聖徳調理師専門学校教員 松本 哲尚

講座
内容

デモンストレーション（模範説明）後に1班4名で調理実習を行いません。
デモンストレーション時間約90分、調理実習時間150分を予定。

【実習メニュー：デモンストレーション+調理実習】

豚肉と野菜のパエリア、ムール貝とアサリのスープ、スペインオムレツ、サヤインゲンのサラダ、パンナコッタ

【参考メニュー：デモンストレーションのみ】

豚ばら肉とブルーンの煮込み、パイナップルのクリスマスツリー

実施日時

21年12月5日（土曜日） 10:00から14:00

会場

聖徳調理師専門学校（JR新小岩駅より徒歩2分）

参加対象者

20歳以上の調理実習ができる方

申込み方法

往復ハガキでご応募ください。

ご応募締切日

21年11月16日【必着】 応募者多数の場合は抽選になります。
※応募結果は返信ハガキにてお知らせします。発送は21年11月17日予定です。

費用

3,000円

持ち物

エプロン・筆記用具
※試食をしますので昼食のご用意は必要ありません。