

パン作り (日)



自分で作れるように 基本から応用までマスターしましょう♪

講師 湊脇 聡子

回数	月日	曜日	テーマ	内容
1	6/19	日	基本のこね方を マスターしましょう	○開講式 マヨネーズパン ミネストローネ
2	6/26	日	基本の成型(1)	塩パン カレースープ
3	7/3	日	基本の成型(2)	ガリガリメロンパン クリームスープ
4	7/10	日	同じ生地から 2種類のパン	シナモンロール クリームチョコロール 季節のサラダ
5	7/17	日	応用のパン	○閉講式 ベーコンチーズフランス かぼちゃのポタージュ

教材費	4,200円(5回分)
開講時間	10:00~14:00(4時間)
定員	18名(定員になり次第、締め切ります)
場所	料理講習室
準備するもの	エプロン、三角巾、タオル ※スケールを持っている方は持参

◆材料の都合でメニューを変更する場合があります。

- ※ 遅刻や欠席をする場合は、必ず勤労青少年ホームまでご連絡ください。
- ※ 受講確定後の返金は、原則としていたしません。
- ※ 受付は4月13日(水)~4月26日(火)です。
- ※ 新型コロナウイルス対策や申し込み状況によって、日程変更や中止の可能性がります。

鹿児島市勤労青少年ホーム

〒890-0063 鹿児島市鴨池 2-32-30

TEL(099)255-5771

FAX(099)255-5750

✉yuyukan@sjcweb.jp

Instagram@yuyukan_kagoshima

ホームページ <https://www.yuyukank.com>

最新情報ページ <https://connect.place/yuyukan/>
(コネクトカード)



▲ホームページ

申込方法についての
詳細はこちらから！
どちらからでも確認
できます。
申込期間中は申込フォ
ームも設置されます。



▲最新情報ページ