

初心者さん向け 幸せの手作りパン（日）

手ごねでザクザクふんわり♪ メロンパン作り



講師 長井 麻美

回数	月 日	曜日	テ ー マ	内 容
1	3/17	日	生地作り 発酵 クッキー生地作り 成形 成形発酵 焼成 試食	(1) レシピ説明 (2) 生地のごね方 (3) こねの見極め 一次発酵の見極め クッキー生地を作る 基本のメロンパンの成形 成形発酵の見極め 発酵中に簡単お手軽スープを作り、 パンと一緒に試食

教 材 費	800円
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、マスク スケール (※持参できる方のみ)

- ◇ 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。
- ※ やむを得ずキャンセルを希望される場合は、お早めに勤労青少年ホームまでご連絡ください。
(教材準備の関係で返金が難しい場合がございます。あらかじめご了承ください。)
- ※ 受付は1月14日(日)~1月28日(日)です。
- ※ 申し込み状況等によって、日程変更や中止の可能性がございます。

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

受付番号 ()

令和 年 月 日

一日講座 初心者さん向け 幸せの手作りパン

利 用 証 番 号		受 付 番 号	
(ふ り が な)			
氏 名			
連 絡 先	携 帯	— —	自 宅 — —