

初心者さん向け 幸せの手作りパン（日）



みんな大好き定番クリームパン！～カスタードクリームも手作り～

講師 長井 麻美

回数	月 日	曜日	テ ー マ	内 容
1	6/23	日	生地作り 一次発酵 一次発酵中に成形 二次発酵 焼成 試食	(1) レシピ説明 (2) 生地のおね方 (3) こねの見極め 一次発酵の見極め 分割のやり方 カスタードクリーム作り クリームパンの基本の成形 二次発酵の見極め ぬり卵のやり方 発酵中に簡単お手軽スープを作り試食

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。）
- ※ お子さん連れでのご参加はできません。託児室がありませんので、あらかじめご了承ください。
- ※ 受付は5月13日（月）～5月26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あります。

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)



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。



▲ホームページ

▲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	—