

令和6年度 一日講座



初心者さん向け 幸せの手作りパン（日）



ピザ屋さんにも負けない！ソースも手作りハーフ and ハーフのもちもちピザ

講師 長井 麻美

回数	月日	曜日	内 容	
1	9/8	日	生地作り 一次発酵 一次発酵中に ベンチタイム中に 成形 二次発酵 焼成 試食	<ul style="list-style-type: none"> ・・・ (1) レシピ説明 ・・・ (2) 生地のコね方 ・・・ (3) コねの見極め ・・・ 一次発酵の見極め ・・・ (1) ピザソース作り ・・・ (2) 具材の準備 ・・・ 成形の説明 ・・・ めんぼうで生地をのばす ・・・ 二次発酵の見極め ・・・ 具材をのせて焼成 ・・・ 二次発酵中、焼成中にお手軽スープ作り

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7月14日(日)~7月25日(木)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 ()

キ リ ト リ 線

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 — —