

いちから塾

「私の保存食と定番料理の教室」

2018年 9月からの新しいクラスのご案内です。

「一から作る」をテーマに保存料や添加物のない保存食を作り、その調味料にぴったりの料理と共にクラスを進めていきます。

毎回、出来上がった調味料、保存食はお持ち帰りになれます。

講習費用 会員価格 1回 5000円+消費税(材料費込み)

非会員の方の費用 6000円+消費税(材料費込み)

定員 8名

2018 9月~2019 7月 全6回コース 1回ずつお申し込みください。

1回目 9月11日火曜日 9月29日土曜日	手作りマスタード マスタード料理 (マスタード300g持ち帰り)
2回目 11月13日火曜日 11月24日火曜日	ウスターソース 和風豚メンチカツ (ソース500g持ち帰り)
3回目 1月15日火曜日 1月26日土曜日	田舎みそ作り(2kg持ち帰り) 味噌風味簡単チャーシュー
4回目 3月12日火曜日 3月23日土曜日	アンチョビ作り バーニャカウダ アンチョビのパスタ (アンチョビの回はイワシの入荷状況で講習日が不確定の可能性がございます)
5回目 5月14日火曜日 5月25日土曜日	ケチャップ作り(300g程度の持ち帰り) 手作りケチャップの黒酢酢豚!
6回目 7月9日火曜日 7月27日土曜日	スパイスの黄金比! 万能スパイスペースト作り スパイシーチキンカレー

すべてのクラスの開始時間は午後2時からです。

* 出来上がった調味料はお土産としてお持ち帰りになれます。

ケーキハウス 042-384-6376