

6月

秋田テルサ料理教室

ズッキーニのフラン&フーリア風折りフォカッチャ & 鶏胸肉のバラ肉包み焼き、ケッカソース



開催日 10日(火)
 時間 10:00~13:00
 受講料 2,400円
 定員 12名
 講師 吉田 岳青

グラハムオニオンブレッド & あんみつ



開催日 12日(木)
 時間 10:00~13:00
 受講料 2,500円
 定員 12名
 講師 高橋 滋子

大好評！ 秋田の手作り笹巻き



中止になりました

開催日 21日(土)
 時間 10:00~13:00
 受講料 2,500円
 定員 16名
 講師 鈴木 まり子

パウンド型で手軽に！野菜たっぷりキッシュ & お豆腐たっぷり！黒ごまときな粉ドーナツ



開催日 24日(火)
 時間 10:00~13:00
 受講料 2,300円
 定員 12名
 講師 嵯峨 悦子

男子厨房に入る もちり水餃子としらすチャーハン



開催日 28日(土)
 時間 10:00~13:00
 受講料 2,000円
 定員 16名
 講師 山田 由美子

男性限定



講師：嵯峨 悦子

(日本安全食料料理協会スパイス香辛料ソムリエ&
ジャパンホームベーキングスクール上級)



講師：高橋 滋子

(ジャパンホームベーキングスクール準師範)



講師：吉田 岳青

(イタリア料理&体験料理教室ペコリーナ 主宰)



講師：鈴木 まり子

(日本野菜ソムリエ協会認定講師
JSIA 認定飾り巻き寿司マスターインストラクター)



講師：山田 由美子

(日本ナチュラル・フード協会 認定
ナチュラル・フードマスター
ナチュラル・シードマイスター)

【申込方法】

5月19日(月)午前 10 時より受付開始

電話または秋田テルサ1F総合案内でお申込みください。

【注意事項】

- *材料準備の都合上キャンセルは、実施日を含まない3日前の17時までご連絡ください。
それ以降は受講料全額を納入となります。
- *持ち物は、エプロン・三角巾(バンダナなど)・筆記用具です。
- *原則、会場で試食することになりますが、お持ち帰りを希望する場合はあらかじめラップ・容器・冷却バック等を各自で持参してください。
- *各教室の終了時間は、参加人数によって多少前後する場合があります。
- *定員に達しない場合は、中止や延期になることもあります。
- *講師や他の受講生に著しく迷惑をおよぼす行為があった場合は、受講をお断りする事があります。
- *掲載している写真は過去に撮影したものやイメージ写真です。
全く同じものを作ることはありませんのでご了承ください。