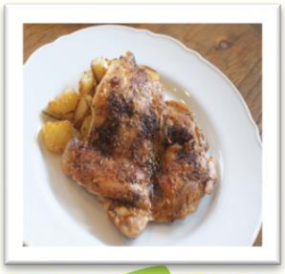
8月 秋田テルサ料理教室

パッパ・アル・ポモドーロ＆枝豆とモロコシのフリテッレ ＆鶏もも肉の悪魔風

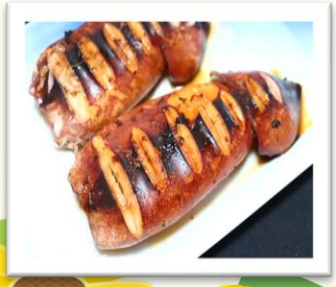


開催日　5日(火)
時　　間　10:00～13:00
受講料　2,400円
定　　員　12名
講　　師　吉田 岳青

レモンクリームのパン＆レモンケーキ

開催日　7日(木)
時　　間　10:00～13:00
受講料　2,400円
定　　員　12名
講　　師　高橋　滋子

男子厨房に入る！居酒屋のメニューをご自宅で！ イカの照り焼き＆イカとネギの塩焼き



開催日　9日(土)
時　　間　10:00～13:00
受講料　2,000円
定　　員　16名　男性限定
講　　師　山田 由美子

米粉と長芋の生地で！ふんわり軽い米粉のお好み焼き 米粉と木綿豆腐で！もちもちみたらし団子

開催日　29日(金)
時　　間　10:00～13:00
受講料　2,500円
定　　員　12名
講　　師　嵯峨　悦子

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：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：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）

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エ
＆ジャパンホームベーキングスクール上級）

【申込方法】

7月22日(火)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。
(※お持ち帰りされた場合は、お早めにお召し上がりください。)

＊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。

＊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。