



魚のさばき方

テーマ『鯛』

今回は魚のさばき方をお教えします。苦手意識が強く嫌煙されがちな丸の魚ですが、瀬戸内海で良くとれる鯛を使って分かりやすく説明します。実習形式で行いますので、しっかりと理解が深まります。もちろん調理法もお教えしますので、是非ご参加ください。

- ・日時：4月13日(土) 17:00~19:00
- ・料金：5,400円(税込)
- ・対象：どなたでもご受講いただけます。
- ・担当講師：小西 一成
- ・お申込み方法：窓口にてお申込みください。
- ・持ってくるもの：エプロン、ハンドタオル
- ・定員：12名
- ・お申込み締切り：4月6日(土)



お申し込みはこちら
からでも出来ます。



※仕入れの状況等により開講できない場合はご返金させていただきます。