

2月・3月限定!!

スパイスカレー講座



基本さえ掴んでしまえばお家で「本格カレー」が作れてしまうんです…！

カレールウは卒業!!スパイスの種類・特徴を覚えてご自宅で作る「本格カレー」を極めてみませか!!
お土産に毎回使用した「スパイスセット」をご用意しています。週末カレー時間を楽しんでみませんか♪

【担当講師】 東 真由美 (栄養士)

【受講料】 6,600円(税込・材料費込)

【持参物】 エプロン、ハンドタオル
筆記用具

【申込方法】 窓口か下記①②③アドレスより
お申込みください。



【日時】 2月7日(火) 18:30~21:00
インドカレー風「バターチキンカレー」
サラサラタイプ
香り・風味を出すスパイスを覚えましょう!!

【申込締切】 2月3日(金)

① <http://buscatch.net/scm/h-c-s/application/index/38790/>



【日時】 2月21日(火) 18:30~21:00
赤ワインで煮込む「ビーフカレー」
とろみのあるタイプ
辛味を出すスパイスを覚えましょう!!

【申込締切】 2月17日(金)

② <http://buscatch.net/scm/h-c-s/application/index/38796/>



【日時】 3月7日(火) 18:30~21:00
エビ殻からの出汁で味わい深い
「スープカレー」
色付けのスパイスを覚えましょう!!

【申込締切】 3月3日(金)

③ <http://buscatch.net/scm/h-c-s/application/index/38797/>



☎ 082-247-7124

〒730-0051 広島市中区大手町1-4-8

「ホームページ」

【受付時間】 月~金 9:00 ~ 20:30
土 9:00 ~ 17:00

はこちら ▶

