

手ごねパンをより美味しく作るコツを学びます!

# パン教室



授業風景  
見学  
できます

## ●初心者コース●

粉を触り、こねる作業は心地よく、

パンが出来上がっていく過程を眺めるのはとっても楽しい時間♪

作る楽しさ、食べる満足感を味わいませんか？

1人ずつ、自分のパンを粉からこねて作ります。作ったパンはお持ち帰り!!

講師が作った焼きたてのパンを試食していただきます♪



## Lesson Menu



4月 8日 オニオンベーコンパン 22日 レーズンパン

5月 13日 ウィンナーブレッド 27日 カフェオレパン

6月 10日 白パン 24日 あんぱん

パン作りはポイントが沢山! 良い生地の状態を手で覚えてもらい、発酵、焼き上げまでしっかり指導していきます。

広々としたテーブルで思いっきりパンをこねていきます!!

● 講 師 : 永田 尚子(調理師・米粉マイスター) 入会金 : 3,300円(税込) ●

受講回数 : 月2回 / 月1回 からお選びください 受講料 : 月2回 8,800円(税込・材料費込)

● 受講日 : 土曜日 13:00~16:00 : 月1回 4,620円(税込・材料費込) ●

**HCS**  
COOKING+CULTURE SCHOOL

☎ 082-247-7124

〒730-0051 広島市中区大手町1-4-8

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

詳しくはこちら

広島クッキングスクール  
広島カルチャースクール

