

米粉パン教室

もちりとした食感が魅力の「米粉パン」♪
パン作りの材料として注目や人気が集まっている米粉!!
「気になってはいるけれど、どのように使えばいいかわからない……」
という方も!!身体が喜ぶ「米粉パン」を作ってみませんか!!

写真はイメージです。



レッスン内容

【レッスンメニュー】 ◆ベーグル2種類

【日時】 ① 5月17日(水) 10:00 ~ 13:00
② 5月23日(火) 10:00 ~ 13:00
※日程をお選びください。

【お申込みアドレス】

➡ ① <http://buscatch.net/scm/h-c-s/application/index/42790/>
② <http://buscatch.net/scm/h-c-s/application/index/42791/>

【申込締切】 ① 5/15(月) ② 5/21(日)



レッスン内容

【レッスンメニュー】 ◆メロンパン

【日時】 ① 4月25日(火) 10:00 ~ 13:00
② 5月14日(日) 10:00 ~ 13:00
※日程をお選びください。

【お申込みアドレス】

➡ ① <http://buscatch.net/scm/h-c-s/application/index/42788/>
② <http://buscatch.net/scm/h-c-s/application/index/42789/>

【申込締切】 ① 4/23(日) ② 5/12(金)

【担当講師】 東 真由美 (栄養士)

【受講料】 4,400円 (税込・材料費込)

【持参物】 エプロン、ハンドタオル、筆記用具、持ち帰り用袋

【申込方法】 窓口か上記アドレスをクリックしてお申込みください。

【注意事項】 メニューによっては小麦粉を使用する場合があります。

