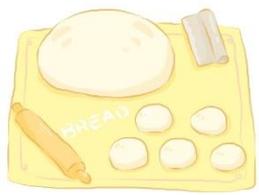


手ごねパンをより美味しく作るコツを学びます！



パン教室



パン製造に携わって15年の講師がパン作りをお教えします。

特別な道具はいらないので、自宅でも簡単においしいパンが作れます。

グループ作業ではなく、自分のパンを粉からこねて焼き上げてもらいます。

少人数のクラスなので一緒におしゃべりしながら楽しくパンを作りましょう♪

写真はイメージです。



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)

※入会時限りです。

受講回数：月2回 / 月1回 からお選びください 月謝：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)

見学のご案内

◆ 授業見学は無料です。(実習ではありません) 見学時間は1時間程度でお願いします。持ち物は特に必要ありません。

※ご予約は受講日程よりご希望の日をホームページのお問い合わせフォームかお電話にてお申込みください。

ご検討中の方へ

HCS
COOKING+CULTURE SCHOOL
クッキング+カルチャースクール

広島クッキングスクール
広島カルチャースクール

☎ 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

お問い合わせ・ご質問・ご見学の
お申込み等お気軽にご連絡下さい。

「ホームページ」
はこちら 

