

第2弾 かんたん パン作り講座



パン作りって、たくさんこねたり、キッチン中が粉だらけになったり、大変そう…ですが、ちょっとしたコツで、簡単に作れるパン作りをしてみませんか？

昨年大人気だったこちらの講座、今回は、アーモンドシュガーパン(2個)とウィンナーパン(2個)の2種類と、簡単なスープを一緒に作って、焼きたてのパンを試食します♪

日 時 : 6月20日(金) 10:00~13:00

場 所 : 芹田公民館 料理室

講 師 : 北村 愛 先生

募集人数 : 12人(定員に達次第受付終了)

材料費 : 800円

持ち物 : エプロン・三角巾・手拭きタオル・食器用布巾2枚

申込方法 : 6月5日(木)9:00~受付開始

まずはお電話で…026-228-3659(芹田公民館)まで

◇初回でお申込した方はご遠慮ください◇

お電話で受付後、材料費 800円を 6月16日(月)までに公民館へお持ちください。(6月18日後のキャンセルは、材料準備の都合、返金できません。ご了承ください。)

*当日はオーバーナイト法というやり方でパンを作成します。詳しいオーバーナイト法の仕込み方は、講座時に先生から教えていただきます。今回は、生地を前日に講師が仕込み、講座内では、生地の切り分けからおこない、形成し、パンを焼き上げます。



長野市立芹田公民館

〒380-0928 長野市若里2-8-18

電話 026-228-3659 FAX026-462-1010



芹田公民館
ホームページ

駐車台数には限りがあります
～ 公共交通機関・自転車・徒歩などでお越しください ～