

北海道小麦で おいしい愉しいぱんづくり

北海道の小麦を使って、おいしいぱんを楽しく作ってみましょう。
はじめての方でもつくりやすい、ドライイーストを使用します。
焼きあがったぱんで、飲み物を飲みながら軽くランチをして、残った分は、ご
自宅にお持ち帰りです。

作るぱん

★1回目★ 塩ぱん

★2回目★ クリームぱんとあんぱん



★3回目★ フォカッチャ

★4回目★ ミルクハース



レシピを見るだけでは、実際の作り方やコツがわ
からない……。でも、大丈夫。家にあるオーブンで
ぱん屋さんのようなぱんづくりができます。この機
会に挑戦してみませんか。

- ◆講師◆ ゆや 南部 真ゆみ 氏
- ◆日時◆ 6月6日・13日・20日・27日 【全4回】 毎週月曜日
10時～14時（ランチ時間含む）
- ◆場所◆ 厚別区民センター2階 調理実習室
- ◆費用◆ 受講料3,800円 教材費 2,000円（講座初日支払）
- ◆定員◆ 12名
- ◆持ち物◆ エプロン、手拭きタオル、筆記用具、ヘアゴム（ロングヘアの方）
ぱん持ち帰り用袋（ビニール、大き目のケーキ用の箱でも可）

※お子様連れの受講は、できませんのでご了承ください。

