

令和3年度 三和公民館秋の主催講座

楽しいパンづくり教室

- ◆期 間 令和3年11月19日(金)・12月3日(金)・16日(木) (全3回)
- ◆時 間 10:00~13:00
- ◆場 所 長崎市健康づくりセンター3階 調理実習室
- ◆講 師 調理師、(JHBS 準師範) 松尾 和実 先生
- ◆対 象 一般成人
- ◆材 料 費 1,600円(全3回分)(※欠席の場合、材料費の返金はいたしません)
- ◆準 備 物 エプロン、三角巾、手拭、持ち帰り用ビニール袋、タッパーなど



回	月 日	内 容
1	11月19日 (金)	○塩パン(手ごね) 近年大人気の塩パンです。成型時にバターを巻き込みながら作る美味しいパンです。 ○ポンデケージョ 発酵なしのもちもちパンです。
2	12月 3日 (金)	○メロンパン(手ごね) 老若男女に人気のメロンパン。生地にはお好みでレーズンか、チョコチップを入れて作ります。 ○チーズステック エダムチーズと黒ゴマのパン。おつまみとしても人気です。
3	12月16日 (木)	○パーカーハウスパン(手ごね) バターをぬって2つ折りにして焼いたパンです。かんたんに口がパッキリ開き、サンドイッチにピッタリです。 ○ミニシュトーレン ドイツ発祥のシュトーレン。ちょっと早めのクリスマスをお楽しみください。

※自宅での検温、マスク着用をお願いします。

《申込方法》

往復はがきで三和公民館あてに、または、はがき持参で三和公民館窓口へ申し込みください。

〒851-0403 長崎市布巻町88番地1 三和公民館

☎ 892-1919 FAX 892-7499

※10月22日(金)締切