

初心者さん向け 幸せの手作りパン（日）

みんな大好き、もちもち手作りピッツア！！



講師 長井 麻美

回数	月 日	曜日	テ ー マ	内 容
1	7/26	日	生地作り 一次発酵中に 発酵の見極め、分割、ベンチタイム 成形 二次発酵 焼成 試食・かたづけ	(1) レシピ説明 (2) 生地のおね方 (3) こねの見極め ・具材の準備 ・スープの準備 (1) 一次発酵の見極め (2) 分割 (3) ベンチタイム 成形 二次発酵 焼成 発酵中に簡単スープを作り、パンと一緒に試食

教 材 費	1,000円
開 講 時 間	10:00~14:00 (4時間)
定 員	18名 (定員になり次第、締め切ります)
場 所	料理講習室
準 備 す る も の	エプロン、三角巾、タオル、マスク、スケール (※持参できる方のみ)

- ◇ 材料の都合でメニューを変更する場合があります。
- ※ 遅刻や欠席をする場合は、必ず勤労青少年ホームまでご連絡ください。
- ※ やむを得ずキャンセルを希望される場合は、お早めに勤労青少年ホームまでご連絡ください。
(教材準備の関係で返金が難しい場合がございます。あらかじめご了承ください。)
- ※ お子さん連れでのご参加はできません。託児室がありませんので、あらかじめご了承ください。
- ※ 受付期間は5月13日(水)~5月19日(火)です。
- ※ 申し込み状況等によって、日程変更や中止の可能性がございます。

鹿児島市勤労青少年ホーム

〒890-0063 鹿児島市鴨池 2-32-30

TEL(099)255-5771

☞@yuyukan@living-facility.com

ホームページ 🏠 <https://yuyukan.living-facility.com/>

FAX(099)255-5750

Instagram@yuyukan.kagoshima



▲ホームページ

申込方法についての
詳細はHPから。
申込期間中は申込フォー
ムも設置されます。
LINE 公式アカウント
友だち追加も受付中!



▲LINE
公式アカウント