

初心者さん向け 幸せの手作りパン（日）

みんな大好き！！ 焼きドーナッツ！！



講師 長井 麻美

回数	月 日	曜 日	テ ー マ	内 容
1	9/13	日	生地作り 一次発酵 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. 生地の捏ね方 3. 具材の混ぜ込み 4. 捏ねの見極め 1. 一次発酵の見極め 2. 分割のやり方 分割、ベンチタイム中に成形の説明 成形 二次発酵の見極め 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、（※持参できる方のみ スケール）

◆ 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。
- ※ 受付は7月13日(月)～7月22日(水)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あります。

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