

7

大葉とベーコンのエピ&フランスあんぱん

5月9日 金曜日

託児あり

10:00~13:00

入室は講座開始の10分前より受け付けます。遅刻は他の受講者の迷惑となりますので遅れずにお越しください。15分以上の遅刻は欠席扱いとさせていただきます。

講師 パン教室 MocoMocoKitchen 主宰・栄養士 ^{いのうえ}井上 ^{ともこ}智子
ほか補助講師1人

エピは麦の穂の形をしたパンです。フランスパン生地に大葉とベーコンを巻いてハサミでカットして作る楽しい成形です。

同じ生地でフランスあんぱんも作りましょう。発酵時間に作る爽やかな2層のオレンジゼリーもお楽しみに。

大葉とベーコンのエピ3個、フランスあんぱん2個、ゼリー2個を作ります。

※実習で作った料理は全て持ち帰ります。

※欠席した場合、資料のみのお渡しとなります。(資料がない場合もあります。)

◆持ち物

パンを持ち帰るための袋やタッパーなど、ゼリーを持ち帰る入れ物(カップはこちらで用意します。)、手さげ袋、保冷剤、エプロン、ふきん(3枚程度)、台ふきん(1枚)、筆記用具、マスク、ハンドタオル(手拭き用・エプロンのポケットに入れておいてください。)

※調理室は土足禁止のため、専用のスリッパに履き替えをお願いします。

※講座の妨げになりますので、香水や香りの強い整髪料などの使用はご遠慮ください。

定員 12人

費用 3,000円
【内訳】受講料650円、教材費2,350円

会場 サンライズ3階 調理実習室



講師調理例

講師プロフィール

パン教室講師・栄養士・雑穀マイスター

井上 智子（いのうえ ともこ）

2001 年からパン教室を運営し、これまでに
4,000 人以上の方にパン作りをお伝えしてき
ました。



『家庭でもお店レベルのパンを作る』ことをモットーに製パン理論講座、1 ランク上のパンが作れるように技術のスキルアップ、パン教室や販売をしたい人のための開業運営サポートをしています。オンラインレッスンやレシピ動画販売、お菓子のレッスンは不定期開催。

2015 年には菓子製造業の営業許可を取得し、マルシェや受注で不定期に販売。パンを末長く楽しんでもらえるように、『低糖質パン』、『雑穀パン』講座でこれからの健康を考えるパン作りのご提案もしています。

瀬戸市のパン教室
MocoMoco Kitchen
ホームページ



教室 LINE ID
@nyk6885u



Instagram 更新中

