

新潟調理師専門学校 ほろ酔い男の料理教室

料理に興味はあるけど、何から覚えていいかわからない。酒の肴くらいは自分で作りたい！という男性向けの料理教室です。

和食・洋食・中華の基本的な料理が中心となっていますが、身近な食材と器具を使った作業が中心なので、料理初心者の方も大歓迎です！

日程	時間	担当講師	料理内容
9月15日(土)	16:00~ 19:00	吉田 奈美	一人で作るカルボナーラ 鶏肉のトマト煮込み せん切りじゃが芋のシャキシャキサラダ
10月27日(土)		松井 久依	鯖の味噌煮 鯖のパリパリサラダ 柿の素としめじの胡麻和え
11月17日(土)		小林 歩	鮭の甘辛照り焼き 鶏肉とかぶの粕煮 きのこのみぞれ汁
12月 8日(土)		野澤 まみ	鱈の中華蒸し マーボー豆腐 春菊の和え物

講習料：全4回で10,000円
(初回に一括でお支払ください)

会場：新潟市中央区東幸町8-8
新潟調理師専門学校
※駐車場完備



【お申込み先】

新潟調理師専門学校

お電話:025-244-2161

メール:ncts@ncts.ac.jp