

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14日(土)	16:00~ 19:00	吉田 奈美	鶏もも肉の赤ワイン煮 スペイン風オムレツ れんこんのタラマヨサラダ
10月19日(土)		小林 歩	きのこの炊き込みご飯 鯖の揚げ焼き きのこあんかけ きのこの沢煮椀
11月16日(土)		松井 久依	大根の味噌バター焼き きのこのおろし和え 大根の和風スープ 菜飯
12月14日(土)		渡辺 篤	皮から手作り水餃子 鶏肉と長葱の辛子炒め 春菊とじゃこの中華和え

講習料：全4回で10,000円
(初回に一括でお支払いください)

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