

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
1月25日(土)	16:00~ 19:00	松井 久依	鱈の味噌チーズ蒸し 蓮根の金平 柚子胡椒風味 豚バラ肉と水菜のあんかけ
2月15日(土)		小林 歩	トロトロ白菜の鶏だんご鍋 白菜でエビシュウマイ 白菜の甘酢漬け
3月28日(土)		吉田 奈美	ポークチャップ 春キャベツとアンチョビのパスタ 春野菜とベーコンのスープ
4月11日(土)		渡辺 篤	天津飯 ニラと豚挽きのスープ 鶏肉の味噌炒め 春キャベツ添え

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