

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26日(土)	16:00~ 19:00	吉田 奈美	フライパンで簡単エビドリア 白菜のコールスローサラダ 冬野菜と塩鱈のスープ 洋風焼き葱 レモン風味
2月16日(土)		野澤 まみ	三杯鶏(サンバイチー) 大根と春雨の海鮮煮込み 卵と玉葱のピリ辛炒め
3月16日(土)		松井 久依	ホワイトソース不使用!! 豆腐クリームグラタン うどんと豚肉の金平 春キャベツとしらすの和え物
4月13日(土)		小林 歩	春の五目炊き込みご飯 筍と鶏つくねの煮物 新玉葱と納豆の和え物 煮干し出汁で作る味噌汁

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