

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
5月11日(土)	16:00~ 19:00	吉田 奈美	フライパンでメンチカツ アスパラとエビの卵サラダ ぎょうざの皮でおつまみピザ風 具だくさんの野菜スープ
6月22日(土)		松井 久依	鯔の南蛮漬 鯔のつみれ汁 アスパラとささ身の胡麻マヨ和え
7月20日(土)		渡辺 篤	油淋鶏(ユーリンチー) 胡瓜のにんにく和え なすとみょうがの卵スープ にら醤油で冷奴
8月24日(土)		小林 歩	鯛の梅じそ天ぷら 夏野菜と鰻蒲焼の玉子とじ みょうがたっぷりちらし寿司

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