

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16日(土)	16:00~ 18:30	小林 歩	海鮮恵方巻 里芋のいも煮風 セロリの即席漬け
2月20日(土)		松井 久依	鯛の照り焼き 白菜のさっぱり炒め 根菜ご飯
3月13日(土)		吉田 奈美	ポークチャップ 春キャベツのペペロンチーノ添え 春キャベツと新じゃがサラダ 春野菜のカレースープ
4月10日(土)		渡辺 篤	鶏肉の味噌炒め 春キャベツ添え ふわふわ蟹玉 お酒のすすむ春ニラの和えもの

※消毒の徹底・マスクの着用・十分な換気・2人体制の実習・出来上がったお料理はそのままお持ち帰りいただくという感染予防対策を、行わせて頂きます。

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