

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15日(土)	16:00~ 18:30	松井 久依	鯔の蒲焼き うどと豚肉の味噌炒め 焼きアスパラとたこのぼん酢和え
6月19日(土)		吉田 奈美	ガパオライス じゃが芋と鶏肉のスパイシー炒め エビと春雨のサラダ
7月17日(土)		仁科 誉広	万能肉みそ なすとピーマンの肉みそ 肉みそ納豆の油揚げ包み 肉みその卵焼き
8月21日(土)		渡辺 篤	鶏肉ときのこのスパイシービーフン 自家製凍豆腐と枝豆の高菜炒め 細ぎりキャベツのごま塩 にんにく和え

※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