

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18日(土)	16:00~ 18:30	吉田 奈美	牛肉コロケ いかとグレープフルーツのマリネ アスパラガスの混ぜピラフ
6月22日(土)		渡辺 篤	海老のにんにく蒸し 豚肉と長葱の炒め 人参しりしり
7月20日(土)		仁科 誉広	鰻蒲焼きの卵とじ(柳川風) 豚肉と茗荷の黒酢炒め くじら汁
8月31日(土)		佐久間 美優	えびにらまんじゅう トマトと卵の炒め物 きゅうりとザーサイの和え物

※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。

持ち物：エプロン、バンダナ、筆記用具、持ち帰り用の容器（タッパ一等）

講習料：全4回で12,000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

5月14日(火) 〆切