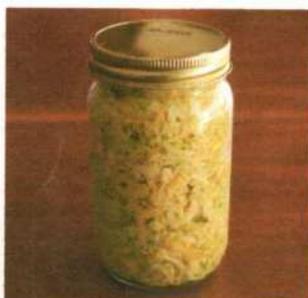
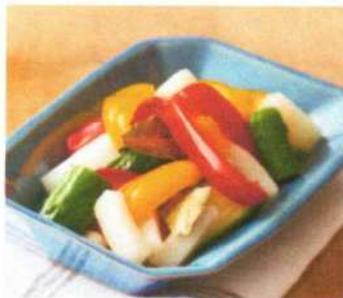


講座名 なごやか市民教室

14 おうちで簡単発酵食品（お漬物 ピクルス）



講師 水谷佳子

略歴 お漬物製造会社の研究室で 商品開発、サンプル作りをしています

講座内容 旬の野菜を使って、やさしい発酵食品、サラダのようなお漬け物ピクルスを作しましょう

定員 15人 全5回

費用 受講料（5回分）¥2500
教材費（5回分）¥3000

会場 緑生涯学習センター 料理教室

日時 内容
①1/17（火）10:00~12:00
日本の漬物 発酵食品のについて 白菜漬け実習
②1/24（火）10:00~12:00
ぬか漬けについて ぬか床の作り方 ぬか漬け実習
③1/31（火）10:00~12:00
世界の漬物 発酵食品について ザワークラウト実習
④2/7（火）10:00~12:00
塩について 千枚漬け実習
⑤2/21（火）10:00~12:00
ピクルス実習

初回の持ち物 筆記用具 エプロン 持ち帰り用の袋 タオル

問い合わせ 「なごやか市民教室」事務局 tel.052-321-1579