

第39回 おとなり料理教室 開催



Si センサーコンロをお考えのお客さまへ

広島酔心調理製菓専門学校の出前講座

和食の基本「一汁三菜」から学ぶ 料理のコツ

広島酔心調理製菓専門学校の新開明規先生をお招きし、和食の基本とされる「一汁三菜」から、だしの取り方・魚のさばき方・味付けのポイントまでを、レクチャーしていただきます。最新ガスコンロのさまざまな機能を駆使したプロの技にご期待ください。

※写真はイメージです。※メニューは、仕入れの都合等により変更する場合があります。※実習は、デモンストレーション形式です。参加者が調理することはありませんので、お気軽にご参加くださいませ。

とき **3月24日** 火 10:30～13:00 (予定)

ところ クリナップ株式会社 広島ショールーム
(広島市安佐南区古市2-35-14)

お問い合わせ先

TEL (082) 229-0414

抽選で
10名様

第39回
おとなり料理教室

**参加者
大募集**
参加無料