



プロに学ぶ

令和7年度3月講座 豊田地区センター

春のおもてなし料理

春のおもてなし料理

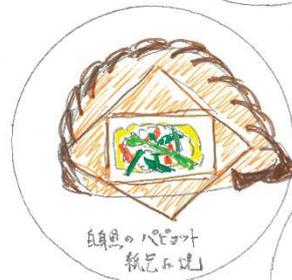
2026.3.14
豊田地区センター

前菜盛り合わせ



メニュー(予定)

- 7種の前菜盛り合わせ
- 野菜スープ田舎風
- 白身魚のパピヨット紙包み
- チキンケネルと春野菜添えクリームソース
- オールドファッションドストロベリーショートケーキ



白身魚のパピヨット紙包み



野菜スープ田舎風

チキンケネルと春野菜添えクリームソース



オールドファッションドストロベリーショートケーキ
(昔のアメリカンスタイルです)

講師が事前に準備した料理を、作り方の説明を聞きながら盛り付けていただきます。
※レシピ付き。調理作業はありません。イラストは、講師によるメニュー例です。

3月14日(土) 10:00~13:30

講師 フードコーディネーター 光田一樹さん

定員 16人(先着)

参加費 1,500円(材料費込)

申込方法 2/19(木)9時より電話・来館にて

持ち物 エプロン、三角巾、布巾、台布巾、筆記用具

問合せ 豊田地区センター 045-895-1390



前回:クリスマスランチの会食

※講座準備の都合上、3/7(土)以降のキャンセルの場合は参加費をご負担いただきます。
3/6(金)までにご連絡ください。

※申込時にいただいた個人情報は、講座連絡に関してのみ利用いたします。

豊田地区センター

