

すし 鮎やの大將に習う 煮魚のコツ 講座

カレーの煮付け
ごぼう・豆腐添え



プロの料理技を習えば、あなたの腕がワンランクUP。「鮎や」の大將から、煮魚や青菜のゆで方のコツを教わりませんか？
初心者の方も、ベテラン主婦もどうぞ！



2月 19日 (月)
10:00~13:00

郷州公民館
調理室

募集人数：15人（超過の場合抽選）

参加費：1000円

メニュー：①カレーの煮付け ②セリのお浸し
③白菜と油揚げのみそ汁

持参品：エプロン・三角巾・ふきん・手拭きタオル

講師：澤畠善之氏（鮎や）

申込方法：2月4日（日）必着で、往復はがきに「講座名・住所・氏名・電話番号を記入し郵送、または返信用はがきを窓口に持参して、中央公民館に申し込む

申込・問合せ先： 守谷市中央公民館

〒302-0110 守谷市百合ヶ丘2-2540-1 ☎48-6731