

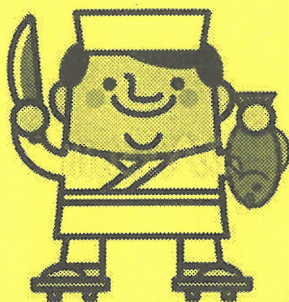
令和6年9月 大玉公民館講座案内 ライフ探検隊 生きがい探しセミナー

魚のさばき方と料理教室

令和6年度9月の大玉公民館講座は、「魚のさばき方と料理教室」です。

アジを3枚におろし、おろしたアジを実際に調理します。

また、出汁の方程式も学んで、色々な魚料理にチャレンジしてみましょう！！



いよいよ
一番上は
うなみ



おろし完成!!

おろしはまるめ
おなべの中

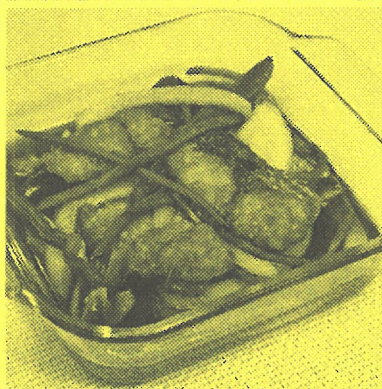
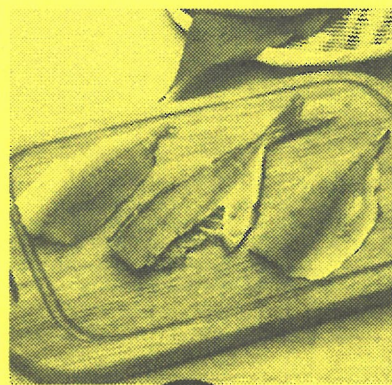
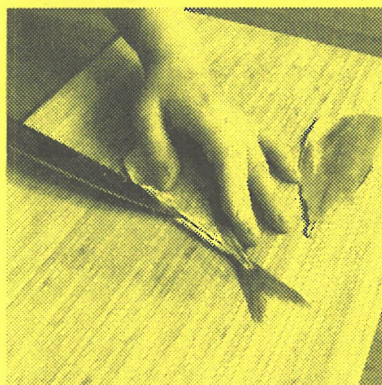


いよいよ
一番下は
したみ



おろし完成!!

☆ いたたまずの、美味を知ろー!!



● 開催日と内容

講座メニュー	開催日時	講 師
魚のさばき方と料理教室	9月29日(日) 午前10時～お昼12時	ワイズフード(株) 代表兼シェフ 荒川 幸則

- 講座内容 出汁の方程式を学び、実際にアジを3枚におろし、おろしたアジを南蛮漬けにします
- 会 場 大玉村農村環境改善センター 調理実習室
- 対 象 者 大玉村民及び大玉村に勤務されている方(先着順で12名まで)
- 受 講 料 材料費1,000円
- 申込方法 電話(改善センター 生涯学習課：48-3139)
または右記QRコードからお申し込みください
- 申込期限 令和6年9月12日(木) 午後5時まで

QRコードでのお申し込みはこちらから → → →

【お問い合わせ・お申し込み連絡先】

大玉公民館(生涯学習課) Tel：0243-48-3139



ライフ探検隊☆生きがい探しセミナー☆
大玉公民館☆生涯学習課☆