

先着
8名様

- まな板、包丁の扱い方
- おいしいごはんの作り方
- 野菜の切り方
- 基本のだしの作り方・・・味噌汁を作ってみよう
- 魚のおろし方（三枚おろし）・・・ムニエルを作ってみよう

2017年3月18日（土）
10：00～13：00
（9:45から受付開始）

会場：クッキングスタジオチャコ
浜松市南区安松町53-1

☎ 053-466-0780

持ち物：エプロン・筆記用具

受講料：4,300円（税込）

1回限りの講座です

講師：クッキングスタジオチャコ

全国料理学校協会認定校

遠鉄百貨店友の会提携料理学校

校長 杉田 久子



実習方式で
ひとりひとり丁寧にご指導いたします。
杉田久子

「ご好評につき第2弾」
和食からはじめる
お料理初めてさんの
基本料理講座



〈お申込み方法〉



クッキングスタジオチャコの
ホームページよりメールにて
お願いします

<http://www.cooking-chako.jp/>

クッキングスタジオチャコ

検索

