

燻製も習える料理教室 いつもの道具と材料に**+300円!!** 自家製スモークフードで 家飲みをバル風に!



「家でもアウトドアでも自分で燻製!」

「Topic! 燻製レッスン」と銘打って、家でできる燻製法をお教えいたします! 特別な道具は使わなくても、ご家庭にあるものに約300円の材料を足すだけで、燻製料理は可能です! 美味しいけれど割高感のある燻製。覚えてしまえば、鶏ささみも20分でご馳走に、いつものチーズもワンランクアップのスモークチーズに大変身。この夏、「バル気分が味わえる自作おつまみで、家飲みビアパーティー」が実現可能なレッスンです。

◆メニュー

トマト/ナッツ/ほたて貝柱/鶏ささみ/燻卵タルタル/
簡単! 自家製ベーコン(スライス&ブロック)/
鯛の昆布締め(燻製塩・燻製醤油) ※ビール1杯つき。

◆日時

2017年8月

11日(金・祝)11:00~15:00~
29日(火)11:00~

◆料金

会員 5,000円(税込)

ビジター(一般) 6,000円(税込)

◆定員 各回8名

◆店舗概要(レッスン会場)

キッチンソムリエ クッキングスクール

大阪市西区新町1-4-12

ホワイトドームプラザ5F

営業時間: 10:00~21:00

電話: 06-6538-0880

<http://www.kitchen-sommelier.jp/>

<本件に関するお問合せ>

株式会社 加藤総合開発研究所

大阪市西区新町1-4-12 ホワイトドームプラザ5F

Tel: 06-6538-0889

Mail: school@kitchen-sommelier.jp