

洋食料理 教室

川崎市最高峰の匠
かわさきマイスター
が教えます。



講師 小林 誠一
平成 12 年度認定かわさきマイスター
ローズホテル横浜 総料理長



茸とベーコン入り キシュ
鮭でカレー風味のご飯包み パン粉付け焼き
若鶏のトマト煮込み 季節の温野菜添え
豚ロース肉に ミートソースとチーズの重ね焼き
南瓜ピューレのロール巻き サンドウィッチ仕立て

平成 23 年

10 月 13 日 (木)

10 : 00 ~ 13 : 00

受講料 2,000 円(材料費込)

場所

てくのかわさき調理実習室

川崎市高津区溝口 1 - 6 - 10

JR 武蔵溝ノ口駅より徒歩 5 分

定員

24 名(先着順)

お問合せ・お申込み

てくのかわさき (川崎市生活文化会館)

TEL 044-812-1090

FAX 044-812-1117

MAIL tekuno@ad.wakwak.com

