

ダンボールオーブンを楽しむ

講師 **ダンボールオープンマイスター 新田英博**

参加費 **1講座 7,040円(税込)、2講座 11,800円(税込)**

※ 段ボール燻製1セットで2人まで参加が可能です。

持ち物 **筆記用具、持ち帰り用タッパーウェア(ロースト肉、ベーコン)**

※お申し込みは受講日の1週間前までに、お願い致します。
1週間前以降のキャンセルは致しかねますので、予めご了承ください。

ダンボール燻製！ロースト肉三昧

塊肉を低温でじっくりと時間をかけて火入れすると、外はパリパリ、中はモチモチしっとり、肉汁たっぷりに焼きあがります。3種の牛・豚・鶏肉をローストしてお持ち帰り。家で食べ比べ頂けます。何度でも使える燻製用段ボールは、持ち帰ってご家庭でお楽しみください。



日時 **5月9日(日)または5月23日(土)**
10:00~12:00

燻製初級編！無添加手作りベーコン

日時 **5月9日(日) 14:00~16:00**

「燻製って難しそう」と敬遠しないで、あなたの趣味に燻製を加えましょう。食材に豊かな風味を与え燻製調理はあなたの人生も豊かにします。初心者向けに、「燻製」の基礎をお教え。ベーコンと他、甲殻類やナッツ、チーズ、ちくわなどを楽しめます。



燻製調味料作り！

日時 **5月23日(日) 14:00~16:00**

買えば高い、燻製調味料を自分で手作り出来たら、楽しいですよ。刺し身を燻製醤油で食べたら、プワッと広がる燻香が鼻に抜け、サーモンの刺し身に燻製オリーブオイルをかけたら、スモークサーモンに早変わり。スモーク・マヨネーズ？どんな味？美味しい手作り調味料をご一緒に！段ボール燻製1セットで2人まで参加が可能です。



豊田 **中日文化センター**

〒471-0034 豊田市小坂本町1-25 豊田産業文化センター5階
Tel 0120-98-2841 <http://www.chunichi-cultuer.com/toyota/>

www.chunichi-culture.com

受付時間 午前9時30分~午後6時30分まで (月曜定休、日曜日は正午まで)



Facebook

facebookはじめました。いいね！をお願いします！！