

カンタン! オシャレ!



とり 鶏ハムづくり

←イメージ写真

冷蔵庫に3日間寝かせて準備した鶏ムネ肉を使って、しっとりジューシーな鶏ハムを作ります。当日は、ハーブミックスや七味でアレンジしたオードブルを作り、サンドウィッチにして試食します。

日 時： **11月7日（金）** 10時半～13時

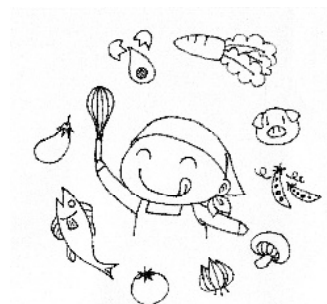
場 所：生活クラブ生協本部 会議室（JR 埼京線「中浦和」駅下車 徒歩3分）

講 師：細貝敏子さん（生活クラブ生協の食のマイスター くらびすと）

定 員：15名

参加費：2000円

持ち物：エプロン・三角巾



■お問い合わせ・お申込みは、

NPO（特定非営利活動法人）大人の学校までお気軽にどうぞ！

TEL/FAX 048-866-9466

Eメール otonano-gakkou@cure.ocn.ne.jp

