

おうちでできる！ 初めての手作りベーコン

特別な道具をそろえなくても、スモークしてベーコンを作ることができます。今回の講座では、豚肉を塩漬けするところから、実際にスモークしてベーコンを作るまでの一連の作業を実習し、試食します。塩漬けした豚肉(平田牧場産)と1回分のスモークチップ(桜)を持ち帰り、自宅ですぐにベーコンを作ることができます。

(豚肉は山形県平田牧場のものを使用します)



日時：**5月19日(木)** 10時半～12時

場所：生活クラブ生協本部(埼京線「中浦和」駅 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：12名

参加費：3,500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

