

おいしい和菓子づくりにチャレンジ 生地から作る練り切り

「練り切り」とは、色あざやかな生菓子のひとつです。

白あんに砂糖、山芋、寒梅粉、求肥などのつなぎの
食材を加え、生地を練りあげます。

さらに、きれいな色合いをつけ、

季節に合わせた様々な形に作り

あげます。ご祝儀やお茶席などによく

用いられるので、上生菓子と呼ばれています。

今回の料理講座では、生地から丁寧に

「練り切り」を作りあげます。

和菓子好きのみなさんのご参加をお待ちしております。



料理指導 西九州大学 佐賀調理製菓専門学校 **廣瀬 由美子先生**

2019年

開催日

2月8日(金)

時間

10:00 ~ 13:00

場所

ゆめぷらっと小城1F キッキングスタジオ

参加人数

16名様(先着順)

参加料

1,000円

三角巾、エプロン、筆記用具を持参のうえ、ご参加ください

お申し込み・お問い合わせ

下記申込み用紙に必要事項をご記入の上、FAXもしくはゆめぷらっと小城市管理室へご提出ください

連絡先

ゆめぷらっと小城 管理室

(担当：八木・東島)

TEL 0952-37-6601

〒845-0001 小城市小城町 253-21

FAX 0952-37-6602

キ リ ト リ

まちの元気塾 2/8 料理講座

「生地から作る練り切り」

お名前

電話番号