

《体験・お土産付き(スパイス初心者様向け)》 毎日の家庭料理でのスパイス活用講座

★ひとつの料理のためにスパイスを買って余らせてしまった経験はありませんか？

★スパイスの個性や香りを引き出す使い方ができていますか？

★ホールスパイスとパウダースパイスどう使えば良いのだろう？

ご自宅にあるスパイスや、これからスパイスを存分にお楽しみいただける方法をお伝えします。

コロナ対策の為座学講座だからこそ、短時間で基本的なことを集中して学べます。

Details 詳細

日時	11月8日(火)11:00~11:55
受付時間	10:55
定員	9名
費用	1,800円(税込)
持ち物	マスク、筆記用具、お土産が入る袋(ハウンドケーキ・ブレンドした小袋スパイス)



講座内容

- ・スパイスの取り入れ方 ・スパイスが余らない活用例
- ・秋版/プチ ブレンド体験(お持ち帰り)
- ・「古代小麦と香辛料」にブレンドしたスパイスについて(1カットお持ち帰り)
- ・質疑応答

申込み方法

メールアドレス:info@delicekitchen.com

お願い事項

- 1.館内に設置された消毒薬で手指の消毒をお願いいたします。
- 2.ご入館の際は、マスクの着用と検温のご協力をお願いいたします。(37.5度以上のお客様は、ご入場をお断りする場合がございます)
- 3.地方自治体の方針に則った行動をお願いいたします。

Profile



Delice Kitchen

山本 由里子(やまもと ゆりこ)先生

理系大学卒業後、OLを経て大手料理教室の営業として勤務し、製菓製パン・料理の講師としても活躍。2019年にDelice Kitchenを立ち上げ、料理家としての活動をスタートさせる。現在は、自身が手掛けるスパイス菓子「古代小麦と香辛料」とスパイス家庭料理教室「Delice Kitchen」を運営しながら、各メディアでのレシピ開発やイベントでのゲスト講師などもしている。