

「麴でイタリアン」

麴は洋食でも大活躍。

【メニュー】

- ・イカの塩こうじ和え
- ・マグロとアボガドのクリームチーズタルタルカナッペ
- ・塩こうじと鮭のクリームパスタ

※塩こうじの作り方も教えていただきます。



日 時	10月17日(土) 14:00~16:00
場 所	舞鶴公民館 講堂・学習室
講 師	料理研究家 城下 美砂 さん
対 象	どなたでも
材料費	600 円(当日徴収)
定 員	14 名
持ってくるもの	エプロン、三角巾、マスク、手拭き用タオル、
申込み	窓口または電話(☎771-3541)で

10月1日(木)~受付開始 先着順

※申し込み締め切り 10月14日(水)

主 催 舞鶴公民館