

【料理講座】

「麴を使った魚料理」

麴を使って、鮮魚市場に水揚げされた魚を調理します。

【メニュー】

- ・ご飯
- ・鮭とキノコのホイル焼き ~~醤油麴をのせて~~
- ・鯛のカルパッチョサラダ ~~塩麴ドレッシング添え~~
- ・鯛のお吸い物
- ・甘麴と生姜ジュース



日時 4月18日(土) 9:40~13:00

※ 9:40に舞鶴公民館に集合!!

場所 鮮魚市場会館 調理室

講師 料理研究家 城下 美砂 さん

対象 舞鶴地区にお住いの20歳以上の方

材料費 500円(当日徴収)

定員 20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、
水分補給用の飲み物

申込み 窓口または電話(☎771-3541)で

4月1日(水)~受付開始 先着順

※申し込み締め切り4月15日(水)

主催 舞鶴公民館