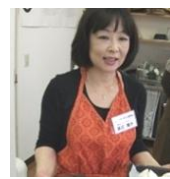


● 夏を楽しむハワイアンメニュー ●
2016年7月3日(日)
11:00~14:00



講師：渡辺 庸子



今回は、ハンバーガーのパンズとマサラダの2種類のパン生地を作ります。パン作りは一見シンプルですが、1次発酵、ベンチタイム、成型、2次発酵と…。材料の分量はもちろん、温度や時間をきちんと確認しながらの作業がとても大切です。丁寧な作業がおいしいパンに！



今回はパンの発酵時間やベンチタイムの間に、みんなでハンバーグを作りました。ロミロミサーモンサラダとアサイーボウルの準備も…。