

● 生地から作る本格中華まん ●
2016年3月6日（日）11:00～14:00



講師：渡辺庸子

今回はリクエストの多かった餃子ドッグを中心にしたメニュー。
生地からすべて自分たちで作る講座です。
渡辺先生は、生地のこね具合や発酵の状態を、1つ1つ手で触って確認し、みんなが解るまで丁寧に説明してくれます。



やさしく
やさしくね。

パンが大好きな渡辺先生は、生徒さんの手をとり、こねる風に優しくしてねと…。



《メニュー》

- ・エビ入り餃子ドッグ
- ・胡麻香るあんまん
- ・ふわふわ卵の野菜シープ
- ・辣白菜（中華風甘酢漬け）
- ・苺の杏仁豆腐

こねるのは
体力使います！



ふわふわアツアツの餃子ドッグが
できあがり！！