



内浦公民館講座

魚さばき教室

魚のさばき方がわからない・・・

さばいたことが無い・・・

さばいてみたけど自信がない・・・

自分のさばき方は正しい・・・？

教室では、以前、城山荘の調理場で腕を揮った経験を持つプロの調理師が魚のさばき方の基本を教えます！

日 時 : 令和8年11月3日(火) 10時～13時

場 所 : 内浦公民館 2階調理実習室

講 師 : 栗駒 裕之 氏

持 ち 物 : 包丁(出刃)、容器(お持ち帰り用)
エプロン、三角巾、ふきん、まな板

定 員 : 6名程度

参 加 費 : 1人 2,000円

申込〆切 : 10月25日(日)



お問い合わせ・お申込み 内浦公民館 Tel 0770-76-2007

