

お酒に合う



お酒に合うパン
“ゼッポリーネ”を
作ります

夜のパンづくり教室

11月20日(金)18:00～

講師：大田 淳子さん(高浜町)

場所：青郷公民館2階 調理実習室

定員：先着5名

参加費：500円(当日キャンセルの場合はキャンセル料をいただきます)

持ち物：エプロン・三角巾・手拭き用タオル

パンお持ち帰り用容器

01

ゼッポリーネとは？

イタリア・ナポリ地方の郷土料理。青のりを混ぜた発酵生地をオーブンで揚げ、外はカリッと中はモチットした食感の一口パンです。



02

はじめての方でも大丈夫です。

こね機とご家庭のオーブンレンジで作れる簡単な作り方を、優しく教えていただけます。



03

”出来立て”の美味しさをその場で。

出来立てをその場で試食できます。出来立ての美味しさをぜひご堪能ください。(お持ち帰りも可能です。)



【お申込み・お問い合わせ】

青郷公民館 TEL0770-72-6055