

男性料理講座

プロに学ぶ

2

月

16

日

おいしい餃子の作り方

おしいたれの作り方は？

羽はどっちやっつけてけるの？

プロは特別な調味料を入れているの？

餡に入れる具材で欠かせないものは？

中はジューシー、皮はパリッパリの餃子をつくりたい！

日時 2020年2月16日（日）10時～12時
場所 操山公民館 調理室（岡山市中区国富三丁目9-12）
講師 小川正浩 さん（餃子専門 ヒトヨシロクメ堂 社長）
参加費 おひとり 500円（材料代として）
対象 男性
申込 要・先着 20人
持ち物 エプロン、タオル、布巾



■申し込み・お問い合わせ

「さんかく岡山」 TEL 086-803-3355 E-mail sankaku@city.okayama.lg.jp

岡山市北区表町三丁目14番1-201

主催 さんかく岡山（岡山市男女共同参画社会推進センター）

さんかくマルシェ