

学習計画表

講座名 パン入門

講師 城間 美直子

回	月日	曜	テーマ	内容	備考
1	5/14	火	発酵1回で パン作り	テーブルロール (ハムチーズ/レーズン)	開講式 オリエンテーション
2	5/21	火	リッチな生地で パン作り	縦ロールパン (あんこ/ポテトサラダ)	
3	5/28	火	リーンな生地で パン作り	リュスティック (コーン/チョコナッツ)	

* 材料の都合等でメニューを変更する場合があります

* 共同作業がメインになる予定です

* カフェイン・アレルギー材料を含む可能性があります

学習時間 10:00~12:30 (2.5時間)

材料代 3回で2,400円

エプロン、三角巾、綿布巾(ベンチタイム用)、タオル(手拭用)、

持ち物 ふきん(食器拭き用)、水分補給用飲み物、筆記用具

* 必要な方は...持ち帰り用容器等(保存容器、紙袋、ラップ等)

* 各自、徹底した衛生管理をお願いします！！

- ・作業中は出来るだけ不織布マスクを着けるようにお願いします。
- ・指輪・ネイル等は外して、爪は短く切っておきましょう！(ゴム手袋可)
- ・長い髪の方は、三角巾から出ないようにまとめておきましょう！
- ・アームカバーなどで袖が邪魔にならないようにしておきましょう！