



Let's Cookibg
great food for you

トースターでもできる!

揚げないファラフェル&フムス

ハイブリッド開催
(対面&オンライン)

令和5年度 中央区立社会教育会館自主講座



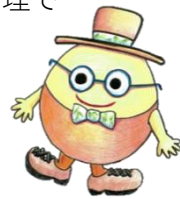
9/9 土

13:00-
15:00

Menu
ファラフェル
フムス
ブロックサラダ

ひと口メモ

ファラフェルはひよこ豆のコロッケ。
フムスはひよこ豆のペースト。
どちらもイスラエル等中東の代表料理で
近年でヴィーガンにも人気だよ。
ピタパンにはさんで食べると絶品!



重要なお知らせ

本講座を楽しみにしていただいた皆様に大変残念なお知らせです。講師の高橋先生が急病となっしまい、当日ご指導いただくことが困難な状況となっていました。

そのため、当初の予定を変更し、主催者を含む数名のアシスタントチームで代行させていただくこととなりました。高橋先生の一日も早いご回復を祈りつつ、数か月にわたる準備の成果を精一杯発揮したいと願っています。

【開催方法】

・材料費を含む参加費を【無料】として実施させていただきます。

大変ご迷惑をおかけいたしますが、ご理解のほど何卒よろしくお願い申し上げます。

※ 本講座では、ファラフェルの調理にオープンを使用しますが、ご家庭ではトースターで調理ができます。
※ ピタパンは発酵時間の都合上、完成品を使用します。(対面受講のみ)

オンライン受講

視聴方法: Zoomウェビナー
定員: 50名
オンライン 無料
視聴チケット: 1,500円/名
※食材・ピタパンは別途ご用意ください

対面受講

会場: 中央区立日本橋社会教育会館
地下2階 料理教室(定員20名)
無料
参加費: 2,500円 / 名(保険料・材料費込)
対象: どなたでも ※小学生以下は保護者同伴

Instructor

高橋 敦子
Atsuko Takahashi

1993年~1995年ル・コルドン・ブルー神戸校にて学び初級デュプロム取得。
1996年~1999年ザ・クイーンズフィニッシングスクール(佐藤よし子校長)にて英国式テーブルセッティングコース終了。ティーセミナーコース終了。
デュプロム取得。イスラエル渡航回数15回。

▶お申込み方法など 詳細はホームページへ

【主催】 中央区立日本橋社会教育会館

