

塩麴のふっくら煮込みハンバーグ



発酵食にまつわる資料付き！知識も身につく料理教室です。

1/13 (土)

場所：ReLife 佐賀県佐賀市水ヶ江6丁目4-1 1

予約問い合わせ：0952-37-5315

料金：4500yen

※現金でのお支払いとなります

持ち物：エプロン、メモ、筆記用具

午前の部 :11:00-13:00 定員人数：8名

午後の部 :14:00-16:00 定員人数：8名

【メイン】

塩麴のふっくら煮込みハンバーグ

shironeri 御膳で大人気だった塩麴ハンバーグ。今回はレシピを大公開！蒲原オリジナルのデミグラスソースはアレンジしやすい永久保存版レシピです。
栄養満点の副菜も3種類作ります。

【副菜】

- ①かぼちゃのポタージュ
- ②蒸し温野菜 ディップ/自家製マヨネーズ
- ③ひじきのマリネサラダ

講師は、shironeri の料理を担当する蒲原です。料理が苦手だと思っている方も大歓迎！
アットホームで楽しい料理教室です。皆様のご予約お待ちしております。

