

自宅で手軽にできる 初めての手作りベーコン

特別な道具をそろえなくても、スモークしてベーコンを作ることができます。

今回の講座では、豚肉を塩漬けするところから実際にスモークしてベーコンを作るまでの一連の作業を実習します。塩漬けした豚肉と1回分のスモークチップ(桜)を持ち帰り、自宅で1週間熟成させればベーコンを作ることができます。できたてのベーコンを調理し、お昼に試食をします。【定員12名】

(豚肉は山形県平田牧場のものを使用します)

5月20日(月) 10時30分～12時30分

場 所：生活クラブ生協本部(埼京線「中浦和」駅 徒歩3分)

講 師：鵜納里々花さん

生活クラブ生協の食育サポーター

参加費：3,600円

持ち物：エプロン・三角巾



フライパンや中華鍋を使用して作ります♪



《お問い合わせ・お申込み》

NPO 法人 大人の学校

TEL/FAX 048-866-9466

Eメール otonano-gakkou@cure.ocn.ne.jp