

おうちでできる 初めての 手作りベーコン



特別な道具などなくてもスモークしてベーコンを作ることが可能です。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にするという一連の作業を実習し、試食します。塩漬けした豚肉(平田牧場産)と1回分のスモークチップ(桜)をお持ち帰りしますので、自宅ですぐにベーコンを作ることができますよ。

(豚肉は山形県平田牧場のものを使用します)

フライパンや中華鍋
を使用します



日 時 : **7月9日(木)** 10時半~12時

場 所 : 生活クラブ生協本部(埼京線「中浦和」駅 徒歩3分)

講 師 : 細貝敏子さん(生活クラブ生協の食のマイスター☆くらびすと)

定 員 : 10名

参加費 : 3,500円

持ち物 : エプロン・三角巾

■お問い合わせ・お申込みは、

NPO(特定非営利活動法人)大人の学校までお気軽にどうぞ!

TEL/FAX 048-866-9466

Eメール otonano-gakkou@cure.ocn.ne.jp

