

包丁研ぎ講座

～ 包丁を知り、切れない包丁を蘇らせる！ ～

刃物の歴史を学び、包丁研ぎの基礎・基本を習得し、普段使っている切れない包丁を蘇らせ、包丁に愛着を持って使えるようにします。また、第2回目は、実際に包丁で食材を切ってみることで、料理に対して自信を持って望めるよう手助けになればと願っています。

◆ 日 時 ・ ・ 令和4年 6月29日・7月6日 (全2回)

水曜日 10時00分～12時30分 (予定)

※ 二回目とも、包丁を使った料理を食べて帰ります。

(7/6) は、包丁を使って食材を切り、調理します。

◆ 場 所 ・ ・ 生涯学習センター (つばき会館) 5階 506室

◆ 講 師 ・ ・ 水野 昭宏, 白樺 悦味

◆ 対 象 ・ ・ 18歳以上

◆ 定 員 ・ ・ 先着16人

◆ 参加費 ・ ・ 3,000円 (受講料+材料費・保険料)

◆ 持参物 ・ ・ 筆記用具, 今使っている包丁, 砥石 (あれば) タオル

※二回目 (7/6) は、包丁を使って食材を切り、調理します。

「マスク, エプロン, タオル布巾, ビニール袋」等も持参して下さい。

◆ 申込み ・ ・ 令和4年5月20日(金) ～

生涯学習センター窓口にて(つばき会館 4階)

問合せ: ☎0823-25-3466

