

## 01 | げんきごはん

### 麴を使って仕込みの会

9月2日(土) 10:00~11:30

塩麴、コンソメ麴、中華の素をご自身の手で作しましょう。これで洋風も和風も中華の味まで再現できますよ。初、土曜日開催です！



[講師] Piatto Kitchen まえたよしえ  
[参加費] 4,000円  
[定員] 5名  
[対象] 一般  
[申込み締切日] 8月26日(土)

## 03 | ー(ひといち)パン

### ツナと玉ねぎのキッシュブレッド

①9月21日(木)②22日(金)③23日(土)  
④27日(水) 10:00~13:00

ふんわりパン生地にキッシュ液を流し込み、焼き上げます。朝食にぴったりのお惣菜パンです。



[講師] 石田優花  
[参加費] 3,500円  
[定員] 4名  
[対象] 15歳以上  
[申込み締切日] ①②③9月15日(金)  
④21日(木)  
[申込み開始日] 9月1日(金)

●お申込みは先着順です●各教室は予告なく変更になる場合があります  
●ホームページからお申込みできます

3名以上でお申込みの場合はグループレッスンを受付けます。ご相談ください。

## フライパンで林檎ケーキ

今月のレシピ【料理:まえたよしえ】

### 材料

りんご(フジ)・・・1個  
バター・・・30g  
塩・・・ふたつまみ

### [A]

ホットケーキ  
ミックス・・・100g  
卵・・・1個  
牛乳・・・70ml

### 作り方

- 1 りんごを4等分し芯を取り除く。薄くしすぎないようにりんごをスライスする。
- 2 フライパンに1を平らにしき、水大さじ2、塩ふたつまみ振り蓋をし弱火で加熱する。
- 3 りんご全体が柔らかくなり甘みが引きだされたら、火を強くし水分を飛ばす。バターを加えりんご全体に艶が出るまでじっくり火を通していく。
- 4 ボウルに[A]を用意する。
- 5 3のりんごをフライパンに円を描くように並べ、その上に4を流し入れ蓋をし、温度調節機能を150℃に設定し8分ほど弱火で焼く。
- 6 生地が表面がふっくらと蒸されたらフライパンに大皿をかぶせひっくり返す。またフライパンに戻し逆側も焼き上げる。



## enetopia plaza

営業時間 9:00~17:00(休館日:日、月曜・GW・盆・年末年始)

鳥取県鳥取市片原5丁目503 ☎0570-04-8833

www.salute-withgas.jp

\ Connect with us /

Instagram

@enetopiaplaza\_torigas

