

01 | Hana sweets

基本のスコーン3種 (プレーン、チョコ、アールグレイ)

1月19日(金) 10:00~13:00

イギリスの伝統菓子、スコーンを3種類作ります。何度でも作りたくなる味。朝食やおやつにもぴったりです。



【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】1月13日(土)
【申込み開始日】12月20日(水)

03 | ー(ひといち)パン

大山こむぎのオニオンブレッド

①1月24日(水) ②25日(木) ③31日(水)
10:00~13:00

鳥取県産大山こむぎの生地にみじん切りにした生の玉ねぎを混ぜ込みます。玉ねぎの水分と甘みでしっとりふわふわのパンに仕上がります。



【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】
①②1月18日(木)③25日(木)
【申込み開始日】1月6日(土)

02 | げんきごはん

コンソメ麺レッスン

1月13日(土) 10:00~12:30

コンソメ麺を仕込みます。さらに応用としてコンソメ麺でオムライスとスープを作ります。(コンソメ麺は持帰り)



【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】1月6日(土)

04 | タッチアンドトライ

鮭と冬野菜の甘酒鍋 黒豆の蒸しパン

1月10日(水)11日(木)12日(金) 11:00~13:00

グリル専用容器を使いほっこり温まる甘酒鍋を作ります。おせちで余りがちな黒豆を使って蒸しパンも作ります。



【参加費】500円
【定員】4名
【対象】一般
【申込み締切日】1月6日(土)

●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
●ホームページからもお申込みできます

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。



どら焼き

今月のレシピ
【料理】石田優花

材料(4~5個分)

卵...2個
きび砂糖...80g
小麦粉...100g
きなこ...10g
ベーキングパウダー...6g
ハチミツ...大さじ1
みりん...大さじ1

生クリーム...100g
砂糖...大さじ1
ゆであずき...30g
【飾り】黒豆、栗の甘露煮など

つくり方

- 1 ポウルに卵を割り、きび砂糖を加えてよく混ぜる。
- 2 小麦粉、きなこ、ベーキングパウダーをふるい入れ、よく混ぜたらハチミツとみりんを入れてさらに混ぜる。
- 3 ラップをかけて15分程おく。
- 4 油をひいたフライパンで焼く。温度調節170℃に設定、蓋をして3分焼き、ひっくり返したらさらに1分焼く。
- 5 ポウルに生クリームと砂糖を入れ、ホイッパーで混ぜる。途中でゆであずきを加えてツノが立つくらいまで泡立てる。
- 6 焼き上がった生地クリーム、黒豆、栗の甘露煮を挟んで形を整える。

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



エネトピアプラザ年末年始の営業について 12月28日(木)~1月5日(金)は休館させていただきます。