

01 | Hana sweets

洋梨のタルト

5月16日(木) 10:00~13:00

甘い洋梨とダイヤモンドクリームが相性抜群です。
タルト生地から手作ります。



[講師] 石田優花
[参加費] 3,800円
[定員] 4名
[対象] 15歳以上
[申込み締切日] 5月10日(金)
[申込み開始日] 4月20日(土)

02 | ー(ひといち)パン

くるみとベリーのライ麦パン

①5月22日(水) ②23日(木) ③28日(火)
10:00~13:00

風味豊かなライ麦生地にクランベリーとくるみが入ったセミハードブレッドです。



[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]
①②5月16日(木) ③22日(水)
[申込み開始日] 4月25日(木)

03 | タッチアンドトライ

鶏肉と新じゃがの塩麹バター蒸し クラムチャウダー

5月8日(水) 9日(木) 10日(金) 11:00~13:00

グリルの蒸し機能を使い鶏肉とじゃがいもを蒸し焼きにします。塩麹に揉み込むことでお肉が柔らかくこんがり仕上がります。簡単調理で手間なく楽しく作りましょう。



[参加費] 600円
[定員] 4名
[対象] 一般
[申込み締切日] 4月30日(火)

04 | タッチアンドトライ キッズ

母の日カップケーキ

5月11日(土) 13:30~15:00

簡単カップケーキをガスオーブンで焼きます。トッピングにお花をのせてかわいくデコレーションしましょう。



[参加費] 500円
[定員] 6名
[対象] 小学生
[申込み締切日] 5月8日(水)

●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。

丸ごとトマトグリル

今月のレシピ【料理:まえたよしえ】



材料(4人分)

トマト...4個
合い挽き肉...150g
玉ねぎ(みじん切り)...1/2個
油...適量
ニンニク(みじん切り)...1片
とろけるチーズ...100g
塩...適量
胡椒...適量
【ソース】
くり抜いたトマト
生クリーム...大さじ2
バター...10g
塩&胡椒...適量

つくり方

- 1 トマトのヘタ部分をカットし、トマトの中身をスプーンでくり抜く。くりぬいたトマトはソースに使用。ヘタの部分は飾りとして使用する。
- 2 くり抜いたトマトの内側にキッチンペーパーを丸めて入れ、水分をとる。20~30分ほど置く。
- 3 ボウルに合い挽き肉をいれ熱湯をかけ脂抜きをする。
- 4 フライパンに油をひきニンニクを入れ、ニンニクの香りが出たところで3を入れ、玉ねぎと挽き肉に火が通るまで炒める。塩・胡椒でしっかり味を整える。
- 5 2を器にし、4ととろけるチーズが交互に重なるように詰め込む。
- 6 ハケでトマトの表面に油を塗り、グリル容器に5とヘタの部分を入れ15分加熱する。
- 7 フライパンにバターとくり抜いたトマト、生クリームを入れ加熱する。塩胡椒で味を整える。
- 8 お皿に7を引き、6のをせ完成。
※オーブン使用の場合は180℃に予熱し、10分加熱する。

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



ゴールデンウィーク中の営業について 5月1日(水)~5月6日(月)は休館させていただきます。