

【メニュー】

- 🍷 チキンパイのクリームソースかけ
- 🍷 オートミールライスコロッケ
- 🍷 ガーリックマッシュルームのブルスケッタ
- 🍷 トライフルケーキ (デモンストレーションのみ)



年末年始にはご家族で集まって食事をする機会が多くなりますね。そんな時に使えるメニューを4品ご紹介します。

チキンパイのクリームソースかけは冷凍パイシートをオーブンで焼き上げ、簡単に作れるホワイトソースをかけます。ライスコロッケはオートミールでケチャップライスを作り、チーズを具にして丸めた後衣をつけてオーブンで焼きます。ブルスケッタはガーリックオイルで炒めたマッシュルームにパセリを加えてカリカリにトーストしたパンの上にプチトマトと一緒にのせます。トライフルケーキは大きめの器にスポンジケーキと生クリームとフルーツを層にして仕上げるケーキです。ケーキについてはデモンストレーションのみでご試食していただきます。今回は2日間開催いたします。

- ・ 日 時：12月6日(火)、7日(水) 10:00~13:00
- ・ 定 員：各日6名
- ・ 参加費：1700円
- ・ 持ち物：エプロン、三角巾、手拭きタオル、マスク
- ・ 申込期間：11月22日(火)10:00~11月23日(水)21:00 (電話にて 取手ウェルネスプラザ ☎0297-71-2122)
- ・ 抽選後、11月25日(金)10:00~電話でご連絡いたします。(キャンセルが発生した場合には再抽選の上、ご連絡いたします。)

新型コロナウイルス感染症予防に関するご案内

- ・ マスク等の着用をお願いいたします。
- ・ 受付時に検温をさせていただきます。(37.5℃以上のお客様は入室をご遠慮いただく場合がございます)
- ・ ご試食はアクリル板を設置してお召し上がりいただきます。
- ・ 今後の感染拡大の状況により内容が変更する場合がございます。

ご来場のお客様にはご迷惑をおかけいたしますが、ご理解とご協力をお願い申し上げます。