

天ぷらの定番 かき揚げと 新蕎麦を打つ!



とれたての蕎麦粉で新蕎麦を打つ！天ぷらの衣はさくさく、身はジューシーに！旬の桜海老のかき揚げや蕎麦の打ち方を教わり、講師が揚げたかき揚げや打ったばかりの蕎麦を味わいます。お土産には生蕎麦を約5人前を持ち帰りいただけます。



講師／ 萩原康宏(「天文」店主)
田邊 哲(森町蕎麦会議主宰)
受講日／12月14日(水)10:00～13:30
9時45分 会場集合
受講料／4, 200円
教材費／840円
会場／「天文」2階(静岡市葵区七間町)
持ち物／筆記用具、エプロン、
三角巾(スカーフ)、
タオル、
持ち帰り用容器(タッパーウェア)