

# 学習計画表

講座名 フライパン♡パン 入門

講師 ABCクッキングスタジオ製菓・製パンライセンス 城間 美直子

回	月日	曜	学習主題	学習内容	備考
1	6/1	金	一次発酵のみでできるパンの作り方を学ぼう	☆ ナン ・ ナンドッグ ・ トマトスープカレー with 野菜のグリル	開講式 オリエンテーション (約20分)
2	6/15	金	基本の作り方を学ぼう	☆ 全粒粉パン ☆ ライ麦パン ☆ ポークビーンズ風トマトスープ	
3	6/29	金	具材を包もう	☆ グラタンパン ☆ たこ焼きパン ☆ トマトミルクスープ	
4	7/13	金	成形を変えよう	☆ ベーコンロール ☆ ツナキムチロール ☆ トマト味噌スープ	
5	7/27	金	具材を混ぜ込もう	☆ 枝豆&イチジクパン ☆ クルミ&チーズパン ☆ トマトきゅうりスープ	
6	8/10	金	揚げ焼きしてみよう	☆ ピロシキ ☆ カルツオーネ風揚げパン ☆ ガスパチョ	
7	8/24	金	蒸してみよう	☆ 肉まん ☆ ピザまん ☆ トマト酸辣湯	

\*材料の都合等でメニューを変更する場合があります

学習時間 10時～13時(3時間)

材料代 7回 3500円

持ってくるもの エプロン、三角巾、タオル(手拭用)、ふきん(食器拭き用)、  
薄手の綿ふきん(パン用)、筆記用具

\*マニキュア・ネイルを落とし、爪は短く切っておきましょう！！