

学習計画表

講座名 初めてのパン

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	11/4	水	二次発酵なしのパンを焼こう！	コーンイーストマフィン	開講式 オリエンテーション (約20分)
2	11/18	水	一次発酵なしのパンを焼こう！	ハムロールパン	
3	12/2	水	カップパンを焼こう！	ベリーベリーパン	
4	12/16	水	クリスマスを楽しもう♪	ウインナーパン ～クリスマスver.～	
5	1/13	水	新しい年を迎えて♪	クリームパン ～丑年ver.～	

*材料の都合等でメニューを変更する場合があります

*基本として1人作業になる予定です。

*出来上がり量は、天板2/3枚(30cm×20cm)におさまる程度になる予定です。

学習時間 10時～12時30分(2.5時間)

材料代 5回で3000円

持ってくるもの

マスク、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)、持ち帰り用容器等(保存容器、紙袋、ラップなど)、
水分補給用飲み物、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！！

*各自、徹底した衛生管理をお願いします！！