

ドイツ人シェフによる！ オンラインでの！

第1回

ドイツ料理教室

日時 令和2年12月20日（日） 13時～15時

場所 ご自宅で♪（Zoomでのオンライン講座）

参加料 無料（食材は各自で用意していただきます。）

詳細は下記QRコードからHPをご確認ください

先着
80名

◆◆ メニュー ◆◆

グリューワイン

ワインにシナモンなどのスパイスやオレンジを加えて温めたホットワイン



バニラキプフェル

ドイツなどでクリスマスの時期によく作られる三日月型のクッキー。アーモンドとバニラの風味がおいしい♪



ノンアルコール
グリューワイン
ぶどうジュースとスパイス・オレンジで作るグリューワイン風ドリンク



サンドグベック

砂のようにほろほろとした食感とほのかなオレンジの風味が特徴



◆◆ 講師紹介 ◆◆

Markus Bos（マークス・ボス）

1976年、ドイツ生まれ。レストラン経営する両親の元で育ち、自身も料理人を志す。ヨーロッパ各地のミシュラン星付きレストランで修業を重ねたのち来日。札幌の野菜マーケット「May MARCHE」を主宰する傍ら、北海道を拠点に料理教室やテレビ、雑誌を通じて北海道の美味しい素材へのこだわりと、その持ち味を引き出す料理の楽しさを、独自のスタイルで伝えている。



《詳細》
《申込方法》
《問い合わせ先》

町ホームページをご確認ください。
応募フォームにてお申込みください。
栗石町教育委員会 生涯学習スポーツ課
TEL/019-692-4181

町HP

応募フォーム

