Fettuccine is a type of pasta popular in Roman and Tuscan Cuisine. It is a flat thick noodle made of egg and flour.



デュラム粉を使って、 フェットチーネを手 打ちし ます。もちろん家庭のキッチン道具を利用し ます。ペペロンチーノとカルボナーラの2種類 の美味しいソースも作りますので、 本格的な パスタ作りを学べます。

$9/12 \pm$

午前 10:00~ (約2時間予定)

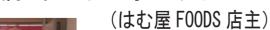
- ●受講料·材料費 1,200円 試食 100g お持ち帰りパスタ 300gの予定です。
- 持ち物:
- ・三角巾かバンダナ/エプロン
- 筆記用具

会場: ぴゅあ富士調理室定員: 20名

どなたでも参加できます



講師:矢野公夫さん





都留市で評判の本物の手 作り八ム、ソーセージなどを作っている「はむ屋」 のご主人。そば、うどん、 ピザ、生パスタなどにも 造詣が深い。

http://www6.ocn.ne.jp/~hamuya/

山梨県立男女共同参画推進センター ぴゅあ富士

都留市中央3-9-3

主催・問い合わせ

TEL:0554-45-1666 FAX:0554-45-1663

E-MAIL pure-fuji@yamanashi-bunka.or.jp