

キッチン道具 de 作る！

★ぴゅあ富士
自主事業

手打ちパスタ

講座

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



9/12 ±

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

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。



● 講師：矢野公夫さん
(はむ屋 FOODS 店主)



都留市で評判の本物の手作りハム、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/>

主催・問い合わせ

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

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

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