

美味しいハーブ&スパイス講座

テーマ 八角 五香粉作り

開催日時 2月8日(木) 11-13:00

参加費 3400円

場所 (一社)ローカリズム推進楽会

Office&Kitchen「食ool!(く〜る!)」三川町9-9(とうかさん近く)

定員 7名

締切 2月5日(月)

申込先 FBoHP申込フォームからFAX申込用紙もあり

<http://www.localfan.or.jp/> メール; hirayama@local-fan.or.jp

まだ間に合う! バレンタイン♥日頃の想いを込めて…

塩対応?! 甘くない大人スイーツ

ってか、低罪悪感のじぶんご褒美スイーツかなあ〜



車麩のトンポウロウ風、サラダ・コンポート、お豆腐杏仁と中華ですが、エキゾチックな香りに国境なし! チョコッとピリ辛食べるソース、ごぼう・おから・ぬか入りパウンド、珈琲ビスコッティーetc.

珈琲リキュール豆活用レシピシリーズも♪ (お持ち帰り: 五香粉)



講師 田村明子

資格: JHSハーブインストラクター上級、家庭料理技能検定3級、初級園芸福祉士

2003年よりマクロビオティックや玄米菜食の料理教室に通い、雑穀・乾物料理、野菜スイーツ、卵・乳製品不使用のスイーツ作りを楽しむ。時々マクロビアン。ここ数年は何にでもハーブ&スパイスをちょい足しせずにはいられない。