

たこ焼きコース

実技を中心としたコースです

1日、外がカリッと、中がトロツとした関西風のたこ焼きの焼き方のコツをお教えします
家庭でも焼けるたこ焼きですが、お客様からお金をいただけるプロの味を伝授

たこ焼きを美味しく焼くコツは配合と鉄板の温度。
若竹学園では秘伝の配合と、初めての人でもカリッと焼けるたこ焼きの焼き方を伝授します。
鉄鍋、銅鍋、両方で焼いていただきますので、それぞれの特徴がわかります。
開業に必要な道具や備品もわかるので無駄な買い物をする必要もありません。
ソースの味付けのバリエーションも学べます。



1日講習を終えた
生徒さんの作品です

- 【期間】 1日間
【開講日】 ホームページをご確認ください
【時間】 上記授業スケジュールを参照ください
【定員】 6名（定員になり次第締め切らせていただきます）
【授業料】 35,000円 ※但し、お好み焼き短期集中プログラム受講者は30,000円(税込)

●授業スケジュール

	金
11:00	オリエンテーション たこ焼き店の開業について 必要な道具・備品
12:00	休憩
13:00	生地の仕込み 基本的な焼き方
14:00	ソースのバリエーション
15:00	※繰り返し焼くことで技術を短期にマスターしていただきます <途中休憩有り>
16:00	修了式

授業内容は予告なく変更されることがあります

【申込方法】当学園の授業は全て予約制です お電話又はメールにてご予約を承っております

フリーダイヤル 0120-13-0538
E-mail: master@wakatakegakuen.co.jp

若竹学園ホームページ: <http://www.wakatakegakuen.co.jp>

若竹学園研修センター: 〒650-0047 兵庫県神戸市中央区港島南町3-2-3 オリバーソース本社内