

阪急西宮北口駅から 徒歩3分

【兵庫栄養調理製菓専門学校】

HYOEI  
料理教室

# いまさら聞けない 基礎とコツ

(全7回コース)

◆ 時間 : **18時30分~21時** 終了予定  
(実習内容、掃除等で終了時間が長引く場合もありますのでご了承下さい。)

◆ 日程 : 平成24年1月~3月(水曜日) 全7回

〔 1月… 11日・18日・25日  
2月… 15日・22日・29日  
3月… 7日 〕



◆ 受講料 : 受講料 **19,800円** (材料費込み)

欠席された場合、受講料は返金できませんのでご了承ください。  
欠席日の代理人による出席はご遠慮ください。また、材料のみのお渡しもできませんので、ご了承ください。

◆ 定員 : 30名 (応募多数の場合は、抽選にて選考させていただきますのでご了承ください。)

◆ 受付締切 : 平成23年12月16日(金曜日)

◆ 申込方法 : 郵送又は、ファックスにて申込書をご送付ください。  
受付締切後、本校よりお葉書にてご連絡いたします。

◆ お問合せ先 : 〒662-0833 兵庫県西宮市北昭和町 9-32  
兵庫栄養調理製菓専門学校  
調理師科 担当 小関 朋子  
TEL 0798-66-1981(代) FAX 0798-66-5702

<最寄り駅からの道順>



■ 阪急西宮北口駅北出口北西口より本校まで-----に沿って徒歩約3分



グループ実習&個人実習で  
理解度アップ!

お料理初心者や男性、自己流の料理に不安があるという方にもおすすめです!

## <グループ実習メニュー>

- ◆ ご飯(羽釜で炊く)・豚の生姜焼き・味噌汁
- ◆ 炊き込みご飯・かき揚げ・すまし汁・小松菜と厚揚げの煮物
- ◆ 親子丼・いわしのつみれ汁・紅白なます・かぼちゃのそぼろ煮
- ◆ チキンドリア・ハンバーグ

## <個人実習メニュー>

- ◆ 酢豚・水餃子
- ◆ サラダ巻き・細巻き・いなり寿司・だし巻き
- ◆ トマトソース作り・スパゲッティ プッタネスカ・魚のポワレ

調理師科の教師陣が  
包丁の持ち方から指導します!

《 HYOEI 料理教室 いまさら聞けない基礎とコツ7回コース 申込書 》

兵庫栄養調理製菓専門学校 殿

私は、平成24年1月11日（水）開講のHYOEI料理教室 基礎コース（全7回）に申し込みいたします。

フリガナ	
氏 名	
住 所	〒
電話番号	自宅 TEL 携帯電話 FAX
生年月日	昭和・平成 年 月 日
性 別	男 ・ 女 ※どちらかに○をお付けください
備 考	

平成 年 月 日 受付

※郵送・FAXのみ受付  HP