

＼ 万能調味料レモン塩麩を使ったメニューをご紹介します！ /

Gas One

嵐山ガス株式会社

健康おうちごはん in HAPPY STUDIO



9/1 (金)・9/13 (水) メニュー紹介



鶏のレモン塩麩&サラダは、塩麩で鶏肉が
とても柔らかく、ドレッシングもサッパリと

塩麩入りマドレーヌで
爽やかな後味

ネギ塩レモン塩麩スープは
程よい酸味が癖になる。

どんなお料理にも大活躍の万能調味料レモン塩麩を使ったメニューです！
ほど良く爽やかな酸味が素材の味を引き立てます！

-  鶏のレモン塩麩&サラダ
-  ネギ塩レモン塩麩スープ
-  塩レモンマドレーヌ

メニューディレクション & 講座担当

官足法指導士
マクロビオティック料理師範
望診法指導士プロフェッショナル
セルフチェック望診法認定講師

講師：高橋 明子
Akiko Takahashi

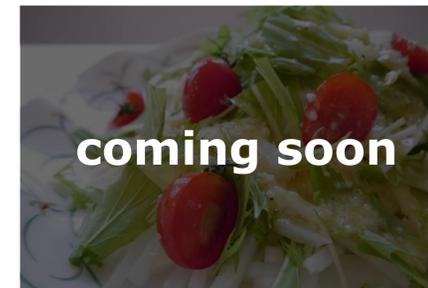


来月のメニュー

万能調味料レモン塩麩を使ったメニューpart IIをご紹介します！



レモン塩麩の麻婆豆腐



大根サラダ&レモン塩麩ドレッシング



香味野菜スープ

お問合せ | ☎ 0493-62-2100 (または0493-62-2070)
嵐山ガス株式会社 〒355-0216 埼玉県比企郡嵐山町むさし台1-3-1

男性のみ OK | 人数制限あり | 他教室も開催中

次回講義
予約日時

次回講義の予約やお申し込み方法などは当社ホームページの「料理教室&カルチャー」をご参照ください。

嵐山ガス

検索

2次元コードで
ページへリンク

