

# ビギナー編☆骨格を知る!

## 魚さばきたいプロジェクト



※写真はイメージです



お持ち帰りレッスン (試食はありません)

日本さかな検定2級取得者によるレッスン♪  
魚の骨格を知れば、魚は捌ける!  
今回はアジを一人2尾捌いて、2種類の料理をワンフライパンで仕上げます♪♪

- お持ち帰り品の温度管理及び衛生管理はお客様の責任でお願い致します。
- 保管温度に適した持ち帰り袋をお持ちください。(保冷バッグ等)
- メニューにより保管温度、消費期限(時間)は異なります。

### お品書き

- ・アジと彩り野菜の南蛮漬け
- ・アジのさんが焼き

### 学べるポイント

- ・魚の基本の骨格を知る
- ・調理方法のバリエーション



1回完結



実習形態  
1人



参加年齢  
中学生以上



料理実演あり



遅刻  
15分まで



持ち帰り袋要

### 日時

7月 9日(金) 10:00~12:00  
 10日(土) 10:00~12:00  
 12日(月) 10:00~12:00  
 14日(水) 18:00~20:00 (120分 予定)

### 料金

5,500円/回  
(税込・前納制)

### 開催場所

大阪ガスクッキングスクール  
淀屋橋

※お作りいただいたお料理はお持ち帰りいただけます。  
 ※メニューの内容は若干変更することがあります。※上記いずれか1回ご参加ください。(先着順受付)  
 ※規定人数に満たない場合、やむを得ずレッスンを中止する場合がございます。  
 ※食物アレルギーをお持ちの方は、ご自身の責任でご参加をお願いいたします。使用食材については、スクールにお問い合わせください。

▼WEBサイト

