

作ってみよう!!!

パパ料理レシピ

イベントで作るレシピをちょこっと紹介!

パリパリスティックパイ



材料

パイシート…適量、卵…1個、粉チーズ…お好み

作り方

- ①パイシートを2cm幅に切る。
- ②卵を割り、よくかき混ぜる。
- ③パイシートの片面に、②を塗り、お好みで粉チーズを振りかける。
- ④パイシートを両サイドからねじる。
- ⑤オーブントースター(電子レンジのトースター機能でも可)の受け皿に④を均一に並べ、表面がきつね色になるまで、5分程度焼く。

POINT

「切って・塗って・ねじる」簡単な作業なので、お子さんに任せましょう。お父さんが見守り役に徹することがポイントです。

よかパパ料理教室(第1回) 申込用紙

申込受付 平成27年8月11日9時~8月24日18時まで

※電話かFAXでお申し込みください ※全ての項目にもれなくご記入ください

※参加されるお子様以外で託児希望の方はご相談ください ※抽選結果は25日以降にご連絡いたします

フリガナ					年齢	託児のご希望
お名前(父)					歳	有・無
お子様のお名前	お子様の性別	お子様の年齢	フリガナ	フリガナ	お子様の性別	お子様の年齢
フリガナ	男・女	歳	フリガナ	フリガナ	男・女	歳
お子様のお名前	お子様の性別	お子様の年齢	フリガナ	フリガナ	お子様の性別	お子様の年齢
フリガナ	男・女	歳	フリガナ	フリガナ	男・女	歳
連絡先	自宅電話	()	携帯電話	()		
	メールアドレス					

お問い合わせ・お申し込み

よかパパ料理教室事務局(有)ミューズプランニング内)

TEL 096-285-7846 (受付時間 月~金 9時~18時)

FAX 096-284-1890 (24時間受付。ただし申込締切8月24日は18時まで)

※いただいた個人情報は熊本市及び事務局にて厳重に管理し、よかパパ料理教室の目的以外に無断で利用することはありません。
 ※内容は予定です。一部変更になる場合があります。ご了承ください。
 ※定員に満たない場合は、開催を中止する場合がございます。

FAX 096-284-1890



送信面・送信方向をご確認ください