

“めちゃ簡単”室内で激美味スモーク

【ヤギ肉・ハイケイ燻製】

～気軽に燻製を楽しみ、食卓を豊かに！～

講師：高江洲 靖氏 (LSC たかえす)

日程：3月5日(日)11:00～14:00

場所：名護中央公民館 調理実習室

対象：一般、飲食店経営者可 参加費：2,500円

定員：12名 (参加費の事前払い込み制)

※材料準備のため、キャンセルに伴う払い戻しは致しません。予めご了承下さい。



★通常の①漬け込み液（ソミュール液）作成
→②漬け込み→③塩抜き→④乾燥→⑤燻し→
⑥定着といった長らく燻製を難しいものにしてしまっている工程を大幅に省略して「気軽に出来るスモーク・ライフ」を伝授し、且つ時間内に試食もします！！

★一見小難しいイメージから敷居が高く感じている方、過去に失敗してしまった方にお勧めです。

特別協賛：羽地・屋我地山羊生産協同組合

申込期間：2/17(金)～3/3(金)

※中央公民館窓口にて参加費の支払い順に受付致します。

☆申込・問合せ先：名護中央公民館

TEL:0980-53-5428 (平日:午前9時～午後5時)

※コロナ禍の状況により講座が延期や中止になることがあります。

※当日発熱や体調不良の方は講座への参加をご遠慮ください。



※燻製したいもの（卵、チーズ等）があれば各自で持ち込み可能です。