

体験名

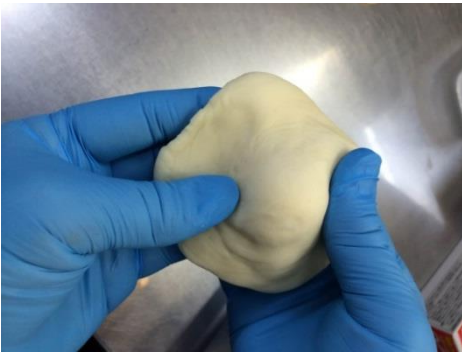
オリジナル豚まん作り



| | |
|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 工房名 | 皇蘭 |
| 電話番号 | 078 - 221 - 1569 |
| 料金(税込) | 1,680円(3個お作りいただけます) |
| 体験時間 | 40分～50分+醗酵・蒸し上げ時間 |
| 人数 | 2～100名様 |
| 仕上がり | 当日お持ち帰り / 後日配送 ※別途送料要 |
| 備考 | 13:30開始の体験教室が最終となります。 2名様以上～4名様以下は前日12時前まで、 5名様以上は1週間前までにご予約ください。 蒸し上がりには体験終了後お時間を頂きます。 体験人数によってお時間が異なりますので、 ご注意ください。 |

体験の流れ

②



①スタッフが手順を説明します。

②生地を円形に平たく伸ばします。

③ディッシャーにすり切れいっぱいの中具を入れて、丸く伸ばした生地の真ん中に乗せます。

④豚まんを手包みします。

③



⑤全体的に丸く整えたら、好きな形に丸めます。

⑥手包みした豚まんに、ピンクや茶色の生地を使って、自分だけのオリジナル豚まんを作りましょう。

⑥体験終了♪
蒸し上がりましたらお客様に完成品をお渡し。
後日配送も可能(別途送料が必要です)。

④



蒸しあがり時間の目安

| 人数 | 体験終了後プラス下記の時間 |
|-------|---------------|
| ～20人 | 50分 |
| ～40人 | 80分 |
| ～60人 | 100分 |
| ～80人 | 120分 |
| ～100人 | 140分 |