

自由研究プログラム 職人と作る 本格ウィンナー教室

2018.8.18 SAT 19 SUN 15:00-17:00 大人 ¥2,500- 小学生以下 ¥1,800-

待ちに待った夏休み。楽しい夏休みだから、自由研究も楽しく、おいしく、家族みんなでやってみよう。普段、料理で豚肉を食べるけれど、豚のこと、肉のことをどれくらい知っているだろうか。

- Q.豚の赤ちゃんは一度に何頭生まれるの？
- Q.お肉用に出荷される時はいったい何キロくらい大きさ？
- Q.出荷されるまで、何年かかるの？
- Q.豚バラってどこの部位？部位によって味がちがうの？
- Q.ソーセージとウィンナーってどうちがうの？

枝肉と呼ばれる骨付きの豚肉を解体しながら、豚の肉の特徴を解説。肉や脂の違いをさわって確かめたり、ウィンナーを作りながら、職人が面白おかしく教えてくれる特別な教室です。

もちろん、大人だけの参加も大丈夫ですよ。



ご予約・お問い合わせ

林牧場 福豚の里 とんとん広場 TEL.027-283-2983 <http://www.fukubuta.co.jp> 群馬県前橋市三夜沢町 534