

# 男のゆうゆう塾 公開講座

## 包丁の話

菜切 (薄刃)



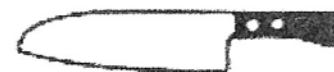
野菜切用に、千切などに最適です

文化



先の尖りで小細工もできて重宝です

三徳 (万能)

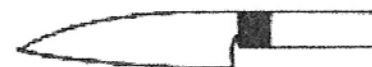


野菜・肉切・魚の三枚あるは3徳し  
万能タイプです

講師 **高木輝雄氏 (徳蔵代表取締役)**



身卸



日時 **平成30年7月21日 13:00~15:30**

牛刀

魚・肉の薄切にや小細工に便利です

蛸引

刺身、雑作り用です

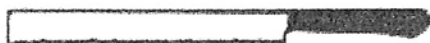
小包丁



小魚の料理や小細工に重宝します

場所 **名細市民センター 2階講座室**

冷凍



冷凍食品専用です

ペティ



果物の皮はきや料理の小細工に重

パン切



パンのパンを切る専用包丁です

何方でも参加できます。奮ってご参加ください。

連絡先 **齊藤誠 電話 049-231-5233**