

家庭調理器具でフランス菓子のおもてなし

講師： 廣瀬和代 食物栄養科 特任講師 製菓衛生師 栄養士
渡邊みず季 食物栄養科 助手 製菓衛生師

【講座概要】

家庭の調理器具を使って、子どもから大人まで広く愛されているフランスのデザートを作ります。ご家庭でも作ることができるように、材料の特性や作業のポイントもお伝えしながら進めていきます。おしゃれなアレンジも加えて、おもてなしのデザート(一皿)まで仕上げていきます。



【開催日時】 2023年9月12日(火) 9時30分受付 10時00分～13時00分(試食含む)

【申込期間】 2023年8月7日(月)～8月31日(木)13時まで

【場所】 山梨学院短期大学 51号館 204調理実習室 (エプロン、バンダナをご持参ください)

【定員】 対面形式:30名 【実習費】 1,000円

【交通】

電車:JR酒折駅下車徒歩3分

お車:城東通り沿い第2駐車場をご利用ください

バス:山梨学院大学下車

【お申し込み方法】

受講する講座名・郵便番号・住所・氏名・
電話番号・メールアドレスを添えて「山梨学院
短期大学ホームページ」からお申し込みください。
詳細はホームページをご確認ください。
受講料は無料です。

【お申込み/お問い合わせ先】

〒400-8575

山梨県甲府市酒折2-4-5

山梨学院短期大学

TEL:055-224-1400

FAX:055-224-1396

申込フォームURL:

<https://forms.office.com/r/0aa5H6zrJG> (QRコードからもアクセス可)

