

2024年度 山梨学院短期大学 公開講座

ケーキ作りのコツ

— デコレーションケーキのコツを学ぼう! —

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）

【講座について】

お菓子作りは好きだけどデコレーションケーキは自信がない……コツとポイントを学んでお店みたいなケーキを作ませんか。ジェノワーズの作り方、焼き方、スライスの仕方、生クリームを選び方、泡立て方、絞り方、ナッペ、パレットの使い方など、専門的な技術を学びます。

【開催日時】 2024年9月17日(火) 9時30分受付 10時00分～14時00分

【申込期間】 2024年7月29日(月)～9月3日(火)13時まで

【場所】 山梨学院短期大学 スイーツスタジオ3階 製菓実習室

(エプロン、バンダナをご持参ください)

【定員】 対面形式:24名 【参加費】 1,200円

【交通】

電車: JR酒折駅下車徒歩3分

お車: 山梨学院グリーン駐車場をご利用ください

バス: 「山梨学院大学」下車

【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/ZXdV6KYt4w>

(QRコードからもアクセス可)

【お申込み方法】

各講座の申込フォームに必要事項(お名前・フリガナ、電話番号、メールアドレス)を入力し、お申し込みください。その他、本講座の詳細は、「山梨学院短期大学ホームページ」をご参照ください。

申込フォーム



山梨学院短期大学
YAMANASHI GAKUIN JUNIOR COLLEGE

主催: 山梨学院短期大学 地域連携研究センター

