

講座番号No4		調理実習講座 <パウンドケーキとフルーツカット>	
定員 36名		講師 聖徳調理師専門学校教員 松本 哲尚	
講座内容	<p>西洋料理担当教員によるデモンストレーション（模範説明）の後に、1班3名で調理実習を行います。実習は、パウンドケーキ作りとリンゴ・オレンジ・グレープフルーツのカットや飾り付けを行なっていただきます。お菓子作りを楽しんでみませんか。</p> <p>デモンストレーション時間：約90分、調理実習時間：約150分を予定。</p> <p>※試食は実習で作られたパウンドケーキなどを予定しています。</p>		
実施日時	平成22年12月4日（土曜）10：00から14：00		
会場	聖徳調理師専門学校（JR新小岩駅より徒歩2分）		
参加対象者	20歳以上の調理実習ができる方		
申込み方法	往復ハガキでご応募ください		
ご応募締切日	平成22年11月15日【必着】応募者多数の場合は抽選になります ※応募結果は返信ハガキにてお知らせします。発送は22年11月16日予定です。		
費用	2,000円		
持ち物	エプロン、筆記用具		