

東京聖栄大学附属
調理師専門学校公開講座

講座番号 No. **3**

デモンストレーション座学講座

<さつまいもの和洋菓子作り>

「かつしか区民大学」対象講座

定員

20名

講師

東京聖栄大学附属調理師専門学校 教員 **野口 栄**



講座内容

さつまいもは、豊富な栄養素が含まれています。
今回は、専門調理師、製菓衛生師で、日本料理・和菓子担当教員によるデモンストレーション「さつまいもの和洋菓子作り」をご覧ください。
和洋様々なさつまいものお菓子を作るための裏ごし方法、「さつまいものブリュレ」「さつまいものゴマ団子」「さつまいもの茶巾包み」の作り方の模範説明、さつまいもの和洋菓子を作る際のポイントをプロの視点から伝授します。

※新型コロナウイルス感染症対策として、調理実習や試食等を行いませんのでご了承ください。
また、今後の状況によっては、講座中止の可能性がります。

実施日時

2020年12月12日（土） 10:00～12:00

会場

東京聖栄大学附属調理師専門学校（JR新小岩駅より徒歩2分）

参加対象者

18歳以上の方

申込み方法

往復ハガキでご応募ください。

ご応募締切日

2020年11月24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2020年11月25日頃の予定です。

費用

無料

持ち物

筆記用具 マスク（マスクは必ずご着用をお願いします）