

実践的!

授産商品アドバイス会 参加者募集のご案内

受講料無料

特定非営利活動法人 奈良県社会就労事業振興センター

毎年人気の本企画、前半は事前に参加者から募った日々の困りごとや疑問を先生にお答えいただき、事業所から持参いただいたお菓子の試食と評価をいただきます。

後半はクリスマスに需要の多いスポンジケーキを題材に、材料の違いや割合の違いで見た目や食感にどのような違いが出るのか、実際に食べ比べて実感していただくとともに、作り方の確認をします。

お菓子作りの「なぜ?」「どうして?」に答えます!

テ ー マ :

『お菓子の科学』の講義と食べ比べ

講 師 : サイエンスクッキング・プロデューサー 木村万紀子氏

奈良女子大学家政学部・食物学科卒業後、辻調理師専門学校卒業。同校で調理科学の教鞭をとり、料理本の執筆・編集・料理番組の制作に携わる。

現在も同校で調理科学を用いて料理の理論を解明する授業を担当。

著書は累計20万部。『科学でわかるお菓子のなぜ?』『科学でわかるパンのなぜ?』(ともに柴田書店)など。中国語・韓国語にも翻訳されている。

またサイエンス・クッキング・プロデューサーとして、大人向けに「レシピの知らない料理術」子供向けに「キッズ・サイエンス・クッキング」の事業も手掛ける。

新刊:『おいしい!がわかる 小学生からのお菓子の科学』(柴田書店)



実施内容: 日 時 12月11日(木) 13:30~17:00
会 場 奈良市総合福祉センター 3階中会議室
奈良市左京5丁目3-1 (駐車場有, ※お車は建物奥に駐車下さい)
募集人数 25名(先着順)

講座内容: 1. 事前に寄せられた困り事や質問への回答と事業所商品への評価・アドバイス(90分)
(180分) 2. スポンジケーキの食べ比べと作り方の確認(90分)

持参物: 特になし(筆記用具など)

※事業所で作られているお菓子(アドバイスを希望される事業所)

主 催: 奈良県 [授産商品販売促進事業]

申 込 先: 特定非営利活動法人 奈良県社会就労事業振興センター 担当 伊藤・福田
(事業委託) TEL 0742-93-3244 FAX 0742-93-3245
E-mail (narasc@samba.ocn.ne.jp) またはFAXでお申し込み下さい。