

トリュフチョコレート作り教室



試食・
ドリンク付



自分で
作って
みませんか？

金沢の伝統的な加賀野菜を使ったお菓子を次々開発されているパティシエの先生の教室です。今回は**五郎島金時**を使った**トリュフチョコレート**を直接御指導いただきます。

日時 令和2年2月3日(月) 15:00~17:00
場所 人間社会3号館3階 1307 調理学実習室
定員 学生20名(確認ができた人から先着で決定)
持ち物 エプロン又は汚れてもよい服装
講師 裏野剣一氏(ケーキハウスエンゼル パティシエ)
材料費 500円(6個分、箱で2個持ち帰れます)

【申し込み方法】 1月30日(木)17:00までにメールで申し込みをしてください。

申し込み順にごちらから連絡をして、連絡がついたら受付完了とします。

メールの件名にプログラム名を入れ、本文に学籍番号、氏名、電話番号をお送りください。

*申し込み多数の場合は、期限前に受付を終了する場合がありますのでお早めに。



金沢大学保健管理センター
Kanazawa University Health Service Center

【参加申込受付】

担当 足立

sgp8739310@ml.kanazawa-u.ac.jp

