

受講生募集 茅野市中央公民館講座

# 天然酵母パンづくりと コーヒーの淹れ方講座

～カフェ開業を考えている方や、  
自宅でもっとおいしいパンとコーヒーを楽しみたい方へ～

講座内容	パン作り	コーヒー
1回目	シンプル生地のロールパン ～計量、生地の捏ね作業	ローストの違い・産地の違い
2回目	シンプル生地のロールパン ～前日の生地を成型、焼成	淹れ方と挽き方による味の違い
3回目	雑穀を練り込んだ生地で作るあんぱん～成型、焼成	手網焙煎にチャレンジ 
4回目	イタリアのフォカッチャ～ 成型、焼成	アレンジコーヒーを楽しむ 
5回目	菓子パン生地のシナモンレ ーズンロール～成型、焼成	マイブレンドをつくろう

- 日 時 令和5年11月27日(月)、28日(火)、  
12月4日(月)、11日(月)、18日(月)  
午後1時30分～午後3時30分 <全5回> (1,2回目のみ連日)
- 講 師 「カフェ 午後の森」オーナー  
中村茂先生(珈琲担当)、中村由香先生(パン担当)
- 会 場 茅野市中央公民館 2階 調理実習室
- 定 員 16名
- 費 用 4,900円(受講料1,000円、教材費3,900円)
- 持 ち 物 エプロン、三角巾、手拭きタオル、筆記用具、ふきん、台拭き
- 受講資格 市内在住、在学、在勤者
- 申込先 茅野市中央公民館 (☎ 0266-72-3266)
- 申込方法 電話またはインターネット(ながの電子申請)から申込
- 受付開始 (インターネット) 令和5年10月31日(火) 午前10時から  
(電話) 令和5年11月1日(水) 午前10時から

※電話とインターネットで受付開始日が異なります。

※受付は先着順になります。



◀申込フォーム