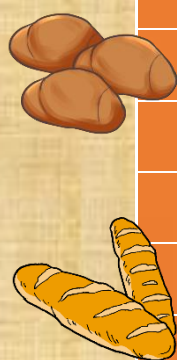


受講生募集 茅野市中央公民館講座

天然酵母パンづくりと コーヒーの淹れ方講座(中級編)

～カフェ開業を考えている方や、一つ上の美味しさへのこだわりを求める方へ～

回数/内容	パンづくり	コーヒーの淹れ方
1回目	シンプル生地のコネ	ローストの違い・産地の違い
2回目	成形・焼成	淹れ方と挽き方による味の違い
3回目	フォカッチャ生地のコネ	手網焙煎にチャレンジ
4回目	成形・焼成	アレンジコーヒーを楽しむ
5回目	フランスパン生地のコネ	こだわりのネルドリップ
6回目	成形・焼成 (業務用オーブン使用)	マイブレンドをつくろう (ブレンド豆 50g は持ち帰り)



○ 日 時 令和6年11月25日(月)、26日(火)、12月2日(月)、3日(火)、9日(月)、10日(火)
＜全6回、月・火曜連続＞（午後1時30分～午後3時30分）

○ 講 師 中村由香先生(パン担当)、中村茂先生(コーヒー担当)

○ 会 場 茅野市中央公民館 2階 調理実習室(1～5回目)、
カフェ午後の森(6回目 住所:茅野市北山 3429-1)

○ 定 員 16名

○ 費 用 5,400円(受講料1,000円、教材費4,400円)

○ 持 ち 物 エプロン、三角巾、手拭きタオル、ふきん、筆記用具

○ 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(Logo フォーム) から申込



▲申込フォーム

○ 受付期間 **11月1日(金) 10時から 11月8日(金)10時まで(※期間内の申込厳守・抽選制)**

○ 抽選結果 **11月11日(月)以降、メールまたは電話にて連絡**

○ そ の 他 ・過去の「天然酵母パンとコーヒーの淹れ方講座」を受講された方も受講できます。
・講座最終回は中央公民館ではなく、「カフェ午後の森」で行います。
・抽選等についてご不明な点がございましたら、事前にご連絡ください。