

講座番号  
C002

# 家庭で出来る食品加工

## 講座講師・内容

岡 大貴 [応用生物科学部農芸化学科助教]

菊池 修平 [応用生物科学部食品加工技術センター元准教授]

家庭で簡単に作れる市販のような食品を作ってみましょう。今回は、大人気のパンとトマトケチャップを作ります。パンはなぜ膨らむのか、原理を理解し、ふっくらとした美味しいパンを作しましょう。また、ケチャップ作りはトマトを濃縮させるために時間が大変かかりますが、本講座では簡単に濃厚で美味しいケチャップの作り方を伝授します。



## カリキュラム(全2回)

※講座内容、日程は変更になる場合があります。

**【1回目】10/ 6(土)10:00~16:00**

①パン作り(塩パン、菓子パン)

**【2回目】10/13(土)13:00~16:00**

②ケチャップ作り

## 詳細

会場:世田谷キャンパス

受講料:8,000円

定員:20名(対象:18歳以上)※最少催行人数18名

その他:エプロン、帽子または三角巾、パンやケチャップを持ち帰る袋など。①パン作りの日はお昼を挟むので各自昼食を持参

申込期間:9月7日(金)~9月24日(月)

※定員を超えた場合は抽選になります。