

講座番号
C027

ハード系パンの食べ比べ

さんばくさんよう

「三麦三様」

講座講師・内容

野口智弘 [応用生物科学部食品加工技術センター教授]

青沼一彦 [食育アカデミー「麦踏み塾」塾長]

本杉正和 [ムールアラムール シェフ]

NHK「うまいッ!」でも紹介された「湘南小麦」のムールアラムールが始めた「三麦三様」は、本杉正和シェフが焼く3種類の国産小麦バゲットで小麦の品種による味と香りの違いを探求する試食会。国産小麦の製パン性について野口教授が解説した後、青沼塾長からチーズやハチミツ、オリーブオイルなどの組合せ方で健康的なパン食スタイルも学びます。



※今回の三麦は、ミナミノカオリ、セトキララ、ユメカオリを予定

カリキュラム

※講座内容、日程は変更になる場合があります。

11/21(水) 13:00~16:00

前回の様子はこちらから

http://mugifumi.com/event_1123sanbaku.html

詳細

会場: 世田谷キャンパス

受講料: 3,000円

定員: 40名(対象: 18歳以上) ※最少催行人数 30名

テキスト: 資料配付

持ち物: 筆記用具

申込期間: 9月7日(金)~9月27日(木)

※定員を超えた場合は抽選になります。