

講座番号
C017

家庭でできる プロのフルーツ加工

講座講師・内容

杉本政弘 [壽食品工業(株)] ほか

ジャムを家庭で作った経験のある方、上手にジャムができましたか。思い通りのジャムが作ってみたい、市販品のようなジャムが作ってみたい、そんな方はぜひ当講座を受講してください。ジャム作りのプロがレシピや作り方を教えるジャム作り講座です。ジャムを家庭で作ってみたい初心者の方も是非受講してください。



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】10/13(土)13:00~16:00

イチゴジャム・ブルーベリージャムづくり

【2回目】10/20(土)13:00~16:00

季節のフルーツ・季節の野菜でジャムづくり

詳細

会場: 世田谷キャンパス

受講料: 8,000円

定員: 16名(対象: 20歳以上)

持ち物: エプロン、三角巾または帽子、マスク、ビン詰ジャム6、7本を持ち帰る袋

その他: 2時間以上立ったままでの作業となります。

途中休憩はありません。

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。