

講座番号
C023スパイスを学び、甘い
チャイ作り体験をしよう

講座講師・内容

高橋和良 [東京農業大学元非常勤講師/明治大学リバティーアカデミー講師]

諸橋美枝子 [ハーブ&スパイス・コーディネーター]

1日講座。午前中に「香辛料の歴史や魅力を学ぶ」座学と、午後「スパイスに触れて、味わい、甘いチャイ作りを楽しむ」実習になります。スパイスの面白い歴史や種類についての知識を学ぶと共に、チャイに使用する各種スパイスに触れ、味わいます。その特徴を知り、実際にチャイを作ります。チャイは砂糖などの甘さを使用する実習になります。甘さとスパイスの関係性を楽しみます。



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。

11/13(火)

10:00~11:30「スパイスを学ぶ」座学

13:00~14:30「チャイ作り」実習

詳細

会場: 世田谷キャンパス

受講料: 6,000円

定員: 30名(対象: 18歳以上) ※最少催行人数 25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。