



パン作り講習会

1. 日時 平成26年7月28日(月) 午前の部 9:00~13:00
午後の部 13:00~17:00

2. 場所 徳島県立工業技術センター実習室
徳島市雑賀町西開11-2

3. 講師 秋吉 ケイ子 氏
ル・コルドン・ブルー パン・ディプロム取得
中医薬膳師 栄養士



4. 参加者 徳島県栄養士会会員及び一般
(午前の部) 会員10名・子供5名・一般2名(合計17名)

(午後の部) 会員11名・子供4名・一般9名(合計24名)

5. 内容 ① (午前) ミートパン、グリッシーニ
※グリッシーニ パン生地を細く切って焼き上げたカリカリの食感。
② (午後) ごまのパン、えびときのこのパン



(午前) ミートパン



グリッシーニ



(午後) ごまのパン



えびときのこのパン

【実習風景】



秋吉ケイ子先生



