

【大阪】8月19日セミハード系の食事パン講習会のご案内

今回、「Heart Bakery 21Club」のご好意により、パンの講習会に
コンビトゥム会員の皆様も参加できるようになりました。
講習会のテーマは、「セミハード系の食事パン」を全品、全作業を時系列
で講習をしていただきます。講師は、本校の製パン専任教授の吉野先生が
担当されます。たくさんのご参加をお待ちしております。

【日時】2010年8月19日(木) 13:00~17:00 ※12時30分より受付開始
* 講習内容が時系列の為、時間厳守をお願いします。

【場所】エコール辻大阪 (大阪市阿倍野区松崎町2-2-14)

【定員】コンビトゥム正会員 20名 (定員になりしだい締切)

【参加費】 一般:8000円をコンビトゥム会員向け特別価格で5000円

【講師】 辻製パンマスターカレッジ専任教授 吉野 精一 氏

【内容】 ■パン種■ ・ライ麦粉のヨーグルト種と水種 (小麦粉)
・全粒粉の生地種とビール種 (小麦粉)

■パン■ ・ヨーグルト風味のライ麦パン
(プレーンとドライフルーツ入りの2種)
・ビール風味の全粒パン
(プレーンとオニオン・ベーコン入りの2種)

■試食■ ・オープンサンドイッチ2種類 各1ピース
<豆をモチーフにした秋・冬メニュー>
・レンズ豆の煮込みトマト風味
(ヨーグルト風味のライ麦パン使用)
・ひよこ豆に煮込みカレー風味
(ビール風味の全粒パン使用)

■テイクアウト■ ・ライ麦パン2種 (200g、250g)
・全粒パン 2種 (200g、250g)

【申込方法】 * 申込は、FAXのみになります。
氏名、会社名、住所、電話番号、タイトル、辻調グループ校コン
ビトゥム会員と明記の上、下記のFAX番号までお申込ください。

【申込先・お問い合わせ】
株式会社 ベーカーズタイムス社内
HBC21事務局 TEL:06-6252-5812
FAX:06-6252-5960
<担当者> 佐伯、高家(たかや)
<受付時間> 9:30~17:30まで (土、日、祝日を除く)
<申込期間> 7月27日(火)~8月6日(金)まで。