

7/10
Sat.

長崎女子短期大学 公開講座

基本の丸パンと 長崎県産フルーツを使用したフルーツバター作り



Gift wrapping



Homemade bread

基本の丸パンの作りさえ覚えれば、総菜パンや菓子パンにアレンジできます。パンの発酵を待つ間に、フルーツバターを作ります。手作りのバターに長崎県産フルーツを混ぜ込んだ特製バターです。

- ◆ 日 時：2021年7月10日(土)13:30~16:30
- ◆ 場 所：長崎女子短期大学 調理学実習室
- ◆ 定 員：16名(先着順)
- ◆ 参加費：無料
- ◆ 講 師：桑原 真美
- ◆ 持ち物：エプロン、三角巾

お申し込み・お問い合わせはこちらから

〈お電話でのお申し込み〉

095-826-5344

〈ホームページからのお申し込み〉 

長崎女子短期大学 ホームページ「お申し込みフォーム」からどうぞ

ACCESS 

[自家用車]

長崎自動車道・長崎IC降りてすぐ 敷地内駐車場有

[長崎バス]

長崎駅前南口バス停より 早坂(長崎女子短大)行き 終点早坂下車

[路面電車]

長崎電気軌道 1号または4号系統 崇福寺行き 終点崇福寺下車
長崎バス乗り換え 早坂(長崎女子短大)行き 終点早坂下車

学校法人 鶴鳴学園

長崎女子短期大学

〒850-8512 長崎市弥生町19番1号 TEL.095-826-5344 FAX.095-826-4772

E-mail: info@nagasaki-joshi.ac.jp URL <https://www.nagasaki-joshi.ac.jp>