

管理栄養士から学ぶ

今さら聞けない

お出汁の基本



12/17 (水)

9:30-12:00

《会 場》 川柳文化センター

《材料費》 2,000円

《定 員》 10人

《持ち物》 空き容器(1ℓ程度)
エプロン、三角巾、ふきん

《内容》

- ・ 昆布と鰹節を使ったお出汁の取り方
- ・ 出汁の好みを知る官能検査
- ・ 出汁を使った一品料理の調理
- ・ 出汁の栄養素について

講師

管理栄養士 高谷 結花氏

申込受付

12/2(火) 8:30から

公式Instagram



問合せ・申込先 川柳文化センター ☎048(936)4088