



●日時 1/15・22・29・2/5

(全4回/木曜日) 13時30分～15時30分

●場所 清田区民センター 2階 料理実習室

●受講料 3,400円 ●教材費 1,600円

●対象 15歳以上の方(中・高校生を除く) ●定員 16名

●持ち物 マイカップ2個、エプロン、フキン2枚、筆記用具



清田区民センターHP

申込 12月11日(木)～12月18日(木) 清田区民センター窓口か電話(883-2050)
またはFAXで受付します。(受付時間 午前9時～午後4時30分/土・日可)

※申込多数の場合は12/19(金)午前10時から公開抽選を行い、当選者・補欠者のみご連絡いたします。

受講料納入 初回1/15(木)にお支払いをお願いします。



◆カリキュラム◆(予定)

①	〈講義〉コーヒーの本当の賞味期限、おいしいコーヒー4つの条件、薬としての歴史 〈実習〉4杯分を3分で焙煎、市販のコーヒーとの飲み比べ
②	〈講義〉品種、生産地、生豆精製方法、コーヒーの木と生豆、品質 〈実習〉水洗式と乾燥式の生豆の焙煎、ハンドドリップ
③	〈講義〉食品栄養学からみたコーヒーと健康、アルカリ食品、コーヒーの成分 〈実習〉9つの味を自由自在につくる
④	〈講義〉コーヒーの歴史 〈実習〉世界のコーヒー飲み比べ(世界4大名産地の味比べ)

◆お申込み・お問合せ◆

清田区民センター運営委員会
(札幌市清田区清田1条2丁目5番35号)
電話 011-883-2050
FAX 011-883-2237

