



(一社)埼玉県洋菓子協会主催
洋菓子素材勉強会のご案内



2015年 **8月27日(木)** 『乳製品の違いつてなんだろう?』
 午後1時～午後5時

会場 (株)愛工舎製作所 CAPホール 内容

〒335-0011 埼玉県戸田市下戸田 2-23-1

講師 タカナシ乳業(株) 乳製品・フローズン商品部
 タカナシ販売(株) 狭山営業所

対象 乳製品の基本的知識を深めたい方、
 最新の乳製品について関心のある方等

受講料 一般 3,000 円 学生 2,000 円
 当日受付でお支払いください

定員 40 名 (定員になり次第締め切り)

申込先 (一社) 埼玉県洋菓子協会
 TEL/FAX : 048-441-2121

申込締切 8月20日(木)

主催 (一社) 埼玉県洋菓子協会

後援 タカナシ販売(株)

協力 (株)愛工舎製作所

洋菓子に使用する乳製品—牛乳、バター、生クリーム等—の違いについて、原産地・脂肪分・固形分などを、実演や試食を通してあらゆる視点から検証し、乳製品に関する知識を尚いっそう深めていただくと共に、今後の材料選びにもお役立てください

1.乳製品ができるまで

生乳が乳製品になるまでの製造工程

2.原産地、脂肪分の違いとは?～クリームで検証～

北海道産と本州産の違い

同じ北海道産でも違いがあるのはなぜ?

脂肪分が違つるとどんなことが起きる?

3.乳固形分つて何?

乳固形分を活用した乳製品とその特色

4.特徴を生かして品物ごとに使い分ける乳製品

シャンティ、ムース、プリンなどで比較

5.質疑応答

8/27 洋菓子素材勉強会「乳製品の違いつてなんだろう?」申込書

ふりがな
 受講者名

2名以上でお申込の際は連名でご記入下さい

貴店名

ご住所

〒 —

TEL

FAX

申込 ⇒ **FAX 048-441-2121 締切 8/20(木)**

☞ FAX 番号記載の方には
 受付確認書を送ります

当日はコックコート着用で受講してください

〈お問合せ〉埼玉県洋菓子協会事務局 TEL/FAX : 048-441-2121 平日 10時～18時