

## 28 【家庭科】 料理をつくりたい！

【講座名】 水を使わないピザ生地作り

【大学名】 東京家政学院大学

【講師名】 小口 悦子 先生

【内容】 パンやピザの生地を作るときは、小麦粉にその半分の分量の水を加えて作ります。この実習では、水を使わず、豆腐やヨーグルトの水分を利用して生地を作ります。普段食べているピザと何か違いがあるか、比べてみましょう。

【成果物】 基本的には講習内で試食を終えますが、召し上がれなかったものについては、持ち帰りも可能。  
(持ち帰りできるもの)

【講座番号】 【28-AM】 7/22 (日) 10:30~12:00  
(開講日時) 【28-PM】 7/22 (日) 13:30~15:00

【持ち物】 エプロン、三角巾 (バンダナ)、布巾 (2枚)、手拭用タオル (1枚)

【費用】 1000円 (内訳：参加費500円、教材費500円)

【会場】 B会場 クリエイトホール 9階 料理講習室