


えのき氷インストラクター養成講座

えのき氷のマイコファジイライフ定着のため、えのき氷インストラクターを養成します。えのき氷の普及関連事業の実践的な指導者として、協会からの要請に基づき活動する他、講習会等の講師として活躍して頂きます。

えのき氷全般の基礎知識	えのき氷誕生の背景
	えのき氷の作り方
	えのき氷の機能性概論
	えのき氷商品の現状と流通
	えのき氷関連商品情報
	えのき氷監修指導マニュアル
	えのき氷インストラクターの心構え
	ワークショップ
えのき氷活用料理メニュー作成 方法と調理実技	えのき氷活用料理レシピの作り方
	えのき氷活用調理実技



講座日程 平成27年7月18日(土)10:30~17:00(調理実習有)
(調理実習準備 9:45~)

平成27年7月19日(日)9:00~16:00

場所 中野地域職業訓練センター(長野県中野市)

申込期間 ~平成27年6月30日(火)

定員 20名(申込者が5名以上で開講いたします。)

受講対象 きのこマイスター

受講料 16,200円(税込)

申込み方法 電話またはFAX・E-mailにてお申込みください。

※今回両日程を受講いただけない場合は、今回受講できなかった内容を次回講座(日程未定)で受講いただくことで認定をさせていただきます。

全講座を出席して受講終了していただくことにより、日本きのこマイスター協会認定証とワッペンを交付します。

詳細はWEBで!!

きのこマイスター

検索