

令和6年度 SLL講座 「チョコレートの講座」

講師：食品学科 吉田 光一先生

講座内容：トリュフチョコレート作り、チョコレートの食べ比べ

開催日時：2025年1月21日(火) 16時30分～18時00分

開催場所：調理実習室(122)

参加人数：学生 18名



カカオ、チョコレートについての講義



吉田先生によるデモンストレーション①



吉田先生によるデモンストレーション②



トリュフチョコレート作りの様子①



トリュフチョコレート作りの様子②



トリュフチョコレート作りの様子③



カカオ分の異なるチョコレート



カカオバター、カカオマス



カカオ豆



学生が作ったトリュフチョコレート①



学生が作ったトリュフチョコレート②



チョコレートに関する図書