

ビスキュイキュイエールを 使った洋梨のケーキ作り

締切
10/27
(水)



※ビスキュイキュイエールとは細長い形のビスケット生地で、フランス菓子の基本の生地のひとつです。今回は、ビスキュイキュイエールを使って、洋梨のケーキを作ります

日時

令和3年11月7日(日) 13:30~15:30

場所

西部障害者福祉会館 料理講習室(コムシティ5階)

対象

市内に居住か勤めている障害のある人

定員

8名(抽選)

参加費

1,000円(材料代)

講師

林 茂樹先生(手作りお菓子のはやし屋)

ガイドボランティア及び手話通訳・要約筆記の情報保障あり。

お申し込みは、来館または、お電話、及びQRコードによる受け付けができます。(聴覚障害の方はFAX可)



お申込み
お問合せ先

北九州市立西部障害者福祉会館

〒806-0021 八幡西区黒崎3-15-3 コムシティ5階

TEL093-645-1300 FAX093-645-1600

受付:平日及び土曜日9:30~21:00 日曜日9:30~18:00 (休みは火曜日及び祝日)

聴覚障害の方専用FAX申込書 洋梨のケーキ作り

いずれかに○

名前	住所	FAX番号	情報保障
	〒		手話通訳 要約筆記