

加熱調理の科学

～ どうやって加熱するとおいしいのか～

私たちは食品のほとんどを安全で、食べやすく、おいしいものとするために加熱して食べています。最新の家庭用加熱調理機器の加熱原理や特徴について紹介します。

自分の生活の中で
必要な調理機器は何か
考えてみましょう。

— 杉山教授

講師：杉山久仁子 教育人間科学部 教授

日時：2015.12.18（金）18:00-19:30



場所：横浜国立大学教育文化ホール内 中集会室

- ・ 横浜駅よりバスで約20分
 - ・ 相鉄線「和田町」より徒歩20分
 - ・ 横浜市営地下鉄「三ツ沢上町」より徒歩16分
- ※詳しくはアクセス案内（▶www.ynu.ac.jp/access/）をご確認ください。

定員：先着30名

受講対象者：一般・高校生

参加費：200円 飲み物・お菓子代（高校生は無料）

参加申込み方法

下記のウェブサイト、もしくは連絡先までご連絡下さい。

● 申込みウェブサイト：▶www.ynu.ac.jp/society/lifelong/science_cafe/index.html

● 連絡先【お電話またはEメール】

① 氏名（ふりがな）、② 一般・高校生の別、③ ご連絡先（電話番号）をお知らせ下さい。

横浜国立大学サイエンスカフェ担当（045-339-3192） ※ 受付時間 9:00-16:00

E-mail: science.cafe@ynu.ac.jp