



Accademiadell'Olio



Lezione Gratuita 無料体験レッスン

オリーブオイルについて、様々な角度から学ぶ1週間のカリキュラム。
興味のあるカリキュラムに合わせて、体験受講してみませんか。

ご希望の方は、語学コース受付までお申し込み下さい。

data	ore	lezione/レッスン	出席希望
3/12 (火)	11,00-12,30	テイスティングについて -オリーブオイルの特徴や感覚的な分析の方法 -AISO方式テイスティング表の使い方	
	14,00-16,00	オリーブの栽培について -栽培方式、気候及び土地環境について -木の生長とその生育の仕方 -オリーブの木の生長サイクル -剪定、病気、収穫について	
3/13 (水)	10,30-12,30	オリーブオイルの歴史	
	14,00-16,00	ディフェットオイル	
3/14 (木)	10,30-12,30	フラントイオ (搾油所) での製造行程 単一品種のオリーブオイル、デノッチョラート	
	14,00-16,00	食材のテイスティング方の追求	
3/15 (金)	10,30-12,30	イタリア各地のオリーブ品種 世界のオリーブ品種	
	14,00-16,00	-オリーブオイルの構成および化学分析について -オリーブオイルの分類、法律、証明書等の理解の仕方 -DOP,IGP とオリーブオイルの格付け	
3/16 (土)	10,30-12,30	健康とオリーブオイル レストランでのオリーブオイル、オイルリスト	
	14,00-16,00	料理の中でのオリーブオイル、他の油脂、 料理による味わいの違い	

※体験レッスンは、お一人様1回のみ出席可能です。
※各レッスン定員がございますのでご注意ください。

お名前	
お電話番号	
E-MAIL	