



第3回

特別講座レポート

2011年3月28日(月)~8月22日(月)【全6回】10:00~13:00

講師: 山岡 洋 先生

(PRIVATE CHEFF 'S STUDIO 山岡オーナーシェフ・元ホテルハイアットリージェンシー総料理長)

■ 去る8月22日、半年に渡り開講致しました山岡先生の特別講座が大好評のうちに無事終了致しました。今回は各回毎に「薬膳スープ」をメニューに取り入れ、昨年以上に素晴らしい中華料理に触れることが出来ました。特に第2回の「鴛鴦津白捲(イーヤンチンパチュン)」は、先生がTV「料理の鉄人」にて鉄人に勝利した1品。挑戦した受講生の皆さんはひと時「料理の鉄人」気分を味わう事が出来たのではないのでしょうか…?



山岡先生に生地のお包み方を教わる受講生の皆さん。

今後も、様々な料理に触れる機会として様々な講座を企画してまいります。是非ご参加ください!



▶ 第2回(4月25日)のメニュー
右: 鴛鴦津白捲(はくさいの巻きもの2色ソース)
左: 西湖牛肉羹(牛挽肉と卵白のとろみスープ)



特別講座 開講予定

(2011年秋)

■ イタリア料理講座【全6回】

2011年9月12日(月)~ 10:00~13:00(3時間/1回)

講師: 新田 玲子 先生

(イタリア料理の会「TIRAMI SU」主宰)

■ 甲状腺・副腎の疾病に対する中医学の講座

① 2011年9月26日(月) 13:00~15:00

「甲状腺疾病に対する中医薬学の対応」

② 2011年10月24日(月) 13:00~15:00

「副腎の疾病に対する中医薬学の対応」

講師: 劉 海洋 先生

書籍紹介

元氣ときれいを保つために
いつもの素材でパワースープ

植木 もも子 (著)

国際中医師である著者が、身近な食材で手軽に作れる、「美」と「健康」に役立つスープのレシピを紹介。

本校9階教室にて、図書貸出し中です。



文化出版局 87P A5
変型
税込価格: ¥1,470

2011年度秋期学生募集中!

■ 中医薬膳師コース

① 土・日コース(第3土・日曜日) (2011年10月15日開講予定)

理論講義: 10:00~12:00 講義と実習: 13:00~16:00(昼休み30分~1時間)

② 夜間コース(毎週水曜日) (2011年10月5日開講予定) ←今期新設コース!

夜間コースは 理論講義: 18:30~20:30 講義と実習: 18:00~20:30(卒業テストのみ10:00~16:00)

※ 通信コースも随時募集しております。

是非、お知り合いの方をご紹介ください!

■ 「本草つうしん」はHP(ホームページ)内にて創刊号~最新号(33号)までカラー版をダウンロード出来ます。

■ HP、ブログ等を持っている方で、本草薬膳学院のHPにリンクを貼りたい方は学院までご連絡ください。(但し、HPやブログの内容によってはリンク出来ない場合がありますので予めご了承下さい。)

本草薬膳学院HP <http://www.honzou.jp/>