

本草薬膳学院 公開講座

年年有余

現代の名工

山岡 洋先生の 薬膳中華料理講座

「卓越した技能者（現代の名工）」として表彰され、現在「private cheff's studio山岡」のオーナーでいらっしゃる山岡 洋先生を講師としてお迎えし、「春節のおもてなし」をテーマに春節を祝う伝統的なメニュー4品をご紹介します。

中国では最も重要とされる祝祭日であり盛大に祝賀される春節。皆様も縁起が良いとされる春節料理で新しい年の訪れを祝ってみませんか？どなたでもご参加いただけます。是非、お知り合いの方をお誘い合わせの上、お申込み下さいますようお願い申し上げます。

日時 : 2022年1月24日(月)
10:00~13:00(3時間)

講座内容: 春節のおもてなしメニュー4品

- ★清蒸鯛魚 (鯛の姿蒸し)
- ★揚菜炒年糕 (年糕とターサイの炒めもの)
- ☆水餃子
- ★紅茶湯圓 (紅茶入り白玉団子)



講師: 山岡 洋先生

★印のメニューは山岡先生のデモをご覧いただき、完成品をご試食いただけます。水餃子は山岡先生から直接ご指導のもと、餃子を皮から作る実習となります。

★講師紹介★

ホテルハイアットリージェンシー開業時より中国料理「翡翠宮」副料理長となり、1995年、料理長に就任。'96年にはTV番組「料理の鉄人」に出演、「白菜対決」で勝利を収める。2011年から取締役、同年11月に東京都より“江戸の名工”として表彰される。2014年から現職、同年栄養関係功労者厚生労働大臣表彰、社団法人日本中国料理調理士会理事兼技術委員長、全日本中国調理士友好会副会長、日本中国料理協会常務理事兼幹事長等の要職も務める。

場所: 〒103-0026 東京都中央区日本橋兜町22番6号 東京セントラルプレイス2階 本草薬膳学院教室
TEL: 03-6206-2751 FAX: 03-3662-3800 E-mail: yakuzen@honzou.jp URL: https://honzou.jp
授業料: 1回: 6,000円 (材料代を含む) 先着20名 (申込順 定員になり次第締切ります)

お申込みをいただいた方には開講が決定次第、ご連絡を差し上げますので、お振込みはその後にお願いします。
(振込手数料はご負担ください。) 開講決定後にお振込みいただいた授業料は返金出来ません。予めご了承ください。

-----切り取り線-----

本草薬膳学院 公開講座 (薬膳中華料理) 申込書

FAX:03-3662-3800

お名前 _____
(〒 _____)

2022年1月24日(月)

ご住所 _____

※申込締切日: 2022年1月17日(月)
※HPからもお申込みいただけます!

メールアドレス _____ TEL _____