

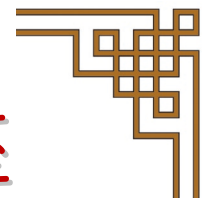


現代の名工

山岡 洋先生の

本草薬膳学院 公開講座

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 13 年。今年度も ”家庭で出来るプロの味！” をテーマに超一流有名レストランのメニューをご家庭で！簡単に！驚くほどおいしく！作れるコツを中心にご紹介します。いつもの我が家の味にシェフ直伝の一工夫で笑顔あふれる食卓に♪おうちで外食気分を味わってみませんか？

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

時 間：10：00～13：00（3 時間）持ち物：エプロン、三角巾、タオル（手拭用）、筆記用具

講 師：山岡 洋（ホテルハイアットリージェンシー東京 元総料理長）教科書：プリント

入学金・施設維持費：不要 先着 20 名（申込順 定員になり次第締切ります）

授業料：単発参加：6,000 円 全 5 回：27,500 円（材料代を含む）

※全 5 回をお申込みいただきますと、一回あたり受講料が 500 円お得になります。



教育内容： ★はデモンストレーションと実習と試食、☆はデモンストレーションと試食となります。（2022 年 3 月 13 日現在）

	日 付	申込締切日	講座内容
1	2022 年 5 月 30 日(月)	5 月 23 日(月)	★陳麻婆豆腐(四川風麻婆豆腐) ★葱油餅(ねぎパイ) ☆爽滑涼粉(仙草ゼリーとココナッツミルク)
2	7 月 25 日(月)	7 月 18 日(月)	★担々拌麺(汁なし担々麺) ★糯米圓子(もち米つき蒸し餃子) ☆糖醋蘿蔔(大根の甘酢漬け)
3	9 月 26 日(月)	9 月 19 日(月)	★上海炒麺(上海風焼きそば) ★小籠包子(スープ入り蒸しまんじゅう) ☆無果実杏汁煮 (アズのブラン・マンジェいちじく添え)
4	11 月 28 日(月)	11 月 21 日(月)	★肉包子・豆沙包(肉まん・あんまん) ☆孜然羊排(羊肉ステーキ) ★翡翠焗百合(百合根の翡翠ソース)
5	2023 年 1 月 23 日(月)	1 月 16 日(月)	★四喜餃子(四色蒸し餃子) ☆吉林人參鷄湯(吉林人參入り鷄スープ) ★黑芝麻布甸(黒胡麻プリン)

お申込みをいただいた方には開講が決定次第、改めましてメールにてご連絡を差し上げます。

開講決定後にお振込みいただいた受講料は返金出来ません。食材準備の関係上、キャンセルは 3 日前までお願いしております。

3 日前以後のキャンセルは後日レジュメ渡しとなります。予め、ご了承ください。

切り取り線

本草薬膳学院 公開講座（山岡先生の薬膳中華料理）申込書

FAX:03-3662-3800

お名前：_____

ご住所(〒 _____) TEL：_____

メールアドレス：_____

※ご希望の回に✓印をお願いします

☐ 2022 年 5 月 30 日(月)

☐ 2022 年 7 月 25 日(月)

☐ 2022 年 9 月 26 日(月)

☐ 2022 年 11 月 28 日(月)

☐ 2023 年 1 月 23 日(月)