

本草薬膳学院 薬膳中華料理講座 (2020年6回シリーズ)

「卓越した技能者（現代の名工）」として表彰され、「食の幸せが家庭に幸福をもたらす」という意味の「口福」を念頭に、現在「PRIVATE CHEFF'S STUDIO 山岡」のオーナーでいらっしゃる山岡 洋先生をお迎えし11年になります。新年度は家庭でも簡単に出来る美味しい **飲茶レシピ** を中心にご紹介します。

日本でも有数のプロの中華料理のシェフから直接学ぶ絶好のチャンス！です。どなたでもご参加いただけますので、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。

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／奇数月1回）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料理長） 教科書：プリント
 入学金・施設維持費：不要 先着18名（申込順 定員になり次第締切ります）
 授業料：1回：6,000円（材料代を含む） 全6回：33,000円（材料代を含む）
 ※全6回参加で、一括振込みの方が3,000円お得になります。



教育内容：

(2020年6月8日現在)

	日付	申込締切日	講座内容
1	2020年6月8日(月)	6月1日(月)	春餅(中華風クレープ) 炒と菜帯帽(季節野菜の炒めもの 卵焼きのせ) 開口笑(胡麻付きドーナッツ)
2	7月6日(月)	6月29日(月)	肉包・花巻(肉まん・ロースハムとねぎ入り花巻) 杏仁曲奇餅(アーモンドクッキー)
3	9月7日(月)	8月31日(月)	開洋炒米粉(干し海老風味の焼きビーフン) 黄豆涼巻(もち米の二色あん巻き きなこ風味)
4	10月5日(月)	9月28日(月)	福建炒飯(あんかけチャーハン) 小籠包子(スープ入り蒸しまんじゅう) 豆沙糯米糍(小豆あん入りココナッツ風味団子)
5	11月9日(月)	11月2日(月)	生煎肉包(焼きまんじゅう) 小猪包子(カスタードあん入り子豚まん)
6	2021年1月25日(月)	1月18日(月)	翡翠水餃子(翡翠色の水餃子) 五穀米八宝甜飯(五穀米とドライフルーツの蒸しデザート) 双色凍羔(いちごのゼリーと杏仁豆腐)

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。
 (振込手数料をご負担ください。) 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。また、キャンセルにつきましては3日前よりキャンセル料(半額)が発生いたします。予めご了承ください。

 切り取り線

本草薬膳学院 公開講座(薬膳中華料理) 申込書 FAX:03-3662-3800

お名前： _____

ご住所(〒 _____) _____

TEL： _____ FAX： _____

メールアドレス： _____

※ご希望の回に✓印をお願いします。

- 2020年6月8日(月)
- 2020年7月6日(月)
- 2020年9月7日(月)
- 2020年10月5日(月)
- 2020年11月9日(月)
- 2021年1月25日(月)