これぞ、ザ・香港。極上スイーツと旨味たっぷり蝦子の和え麺

港式蛋撻 & 蝦子撈麺

～香港式エッグタルト、蝦子汁なし麺～

香港式エッグタルトは、クッキー生地のくちどけの良さと、カスタードの濃厚な甘さがポイント。香港の至宝は、一口食べれば、まるで幸せの味わいが口いっぱいに広がります。

一方、蝦子麺は、蝦の卵を乾燥させた練りこんだ大人気のソウルフード。様々な味付けがありますが、蝦の香りと旨味がたっぷりの麺なので、シンプルな和え麺が一番の楽しみ方。今回は乾麺を使い、より手軽に蝦子麺の奥深にチャレンジしましょう。

香港の美食文化を体験し、自宅で簡単に再現できるコツを学びましょう。

対象　：　初級以上（初級受講中も可）
受講料：　6,000円(税込)

行列必至、台湾の人気点心

胡椒餅　&
生姜風味の牛乳プリン(双皮奶)

肉まんとパンとパイをミックスしたような驚きの生地でジューシーな肉餡を包み込んでオーブンで焼きあげた胡椒餅と、

ゼラチンを使わず卵の白身だけで固めた優しい味のスイーツ

対象　：　中級受講中または中級修了以上
受講料　：　6,000円(税込)

熟練の技で創り出す、至高の食感

手打ち雲呑　&楊枝甘露

ワンタンの皮から手打ちします。よく捏ねて、伸ばして、そして包丁でカットします。グルテンをしっかり出して、歯ごたえ、弾力があって食べ応えがあります。デザートは楊枝甘露で、マンゴーとタピオカの冷たいスイーツです。

※餡が何になるかはお楽しみに！

対象：　初級以上（初級受講中も可）

受講料：6,000円(税込)

点心+おせち=現代風おもてなしの饗宴。飾り切り、盛り付けまでレッスン。

点心おせち（12月）

品目

上段：①寿桃包（桃饅頭）②腐皮蟹腸粉（蟹の揚げ湯葉の腸粉ロール）③鳳尾鮮蝦丸（ブラックタイガーのえび団子蒸し）　④四喜焼売　⑤錦糸焼売

下段：⑥陳皮牛肉球とお煮しめ　⑦湯葉入り紅白なます　⑧鴨ロース　⑨揚げ魚の南蛮　⑩⑪祝い肴3種（黒豆と数の子のマスカルポーネチーズ和え、たたきごぼう）

※食材の手配状況により、メニューは変わる可能性がありますのでご了承ください。

盛り付け例（イメージ）

★各4個（4切れ）ずつ、持参のお重に盛り付けて持ち帰るイメージ。あしらえの植物は準備します。
★お重は中サイズで２個、小サイズで3個程度

★12時集合　17時頃までを予定

対象　：中級以上（中級受講中も可）
受講料：12,000 (税込)
定員数：7名

昨年の点心おせち教室の動画はこちら↓

2024年前半

極上の高級調味料、贅沢な料理の魔法を解き放つ!

高級調味料【海鮮XO醤】＆中華粥、海鮮春雨炒め

- 金華ハム、帆立貝柱、干蝦、ベルギーエシャロットなど、極上食材が贅沢に凝縮されたXO醤が、中華料理の味わいを一層高めます。その豊かな味わいは、料理の秘密兵器として、多彩な中華料理に華を添え、誰もが虜になる旨味です。
- 料理教室では、XO醤を駆使した海鮮春雨炒めと、花が咲くように割れる中華がゆを通じて、極上の味覚を体験。高級調味料の真髄を解き明かし、新たな料理の世界に足を踏み入れましょう。

対象：　上級受講中または上級終了者
受講料：6,000円(税込)

2024年前半

繊細な技術と絶妙な食感。難しい生地作りの後はお汁粉でほっと一息

潮州粉果&緑豆沙

（満州式蒸し餃子と緑豆汁粉）

- 潮州式の蒸し餃子は、肉と野菜の餡に香り高いピーナッツを組み合わせた独特の料理です。いつもの浮き粉の生地がさらにもちもちとろける食感に。包みや伸ばしは少し難しいかもしれませんが、美味しさを堪能しましょう。
- 緑豆汁粉は香港のデザートの中でも高い評価を受け、季節を問わず愛されています。余分な熱を取り除き、利尿効果と浮腫み取りの効能があるとています。

対象：　中級終了以上
受講料：6,000円(税込)

2024年前半

春到来！自家製豆板醤作りと＆究極のえびチリ

手作り豆板醤＆
えびのチリソース＆涼伴腐竹

春の訪れと共に、自家製豆板醤を楽しむ季節到来！自分で作った特別な調味料を堪能しましょう。
そして豆板醤レシピ2種。エビのチリソースは、プリップリのえびに特製のチリソースを絡め、辛さの中に香りと甘さを感じてみてください。涼伴腐竹は中国の細湯葉を使った和え物。少しピリ辛でアレンジします。

対象　：　初級以上（受講中も可）
受講料：　6,000円(税込)

2024年前半

広東の誇り、甘辛美味叉焼と、注目の新しい食べ方

広東叉焼（蜜汁叉焼）&
叉焼メロンパン

脂ののった豚肩ロース肉を特製の甘辛たれで調理し、ジューシーで甘辛美味な蜜汁叉焼が完成します。本来は窯を使いますが、オーブンで簡単に本格的に作ることができ、見た目も美味しさも抜群。

一方、叉焼メロンパンはメロンパンとチャーシューを組み合わせた不思議なグルメ。ほんのり甘いサクサク生地の中からトロ～りと出てくる濃厚なチャーシューは絶品の味わいです。

対象　　：　上級受講中または上級終了者
受講料　：　6,000円(税込)

2024年前半

サクサク餃子とふわふわスウィーツ、香港の美味を堪能

T

煎粉果 &馬拉糕

揚げ餃子＆マレーシア風カステラ(老麺入り)

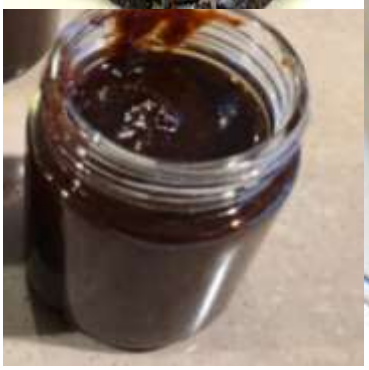
- 煎粉果は揚げ餃子の一種ですが、日本のものとは異なり、浮き粉、白玉粉、小麦粉が絶妙なバランスで組み合わさり、サクサクとした驚くほど軽やかな食感です。 中国では上湯スープに浸して食べますが、お好みでお楽しみください。
- 「馬拉糕」とはマレーシア風のカステラを意味しますが、中国全般で楽しまれています。当店では老麺を使用し、ふんわりとしっとりとした生地にココナッツ風味をプラスしたオリジナルバージョン。
- 老麺は、ご自身で培養し、持参していただくことができます（110g＋α）。**老麺の培養が難しい方は、エントリーできませんのでご了承ください。"**

対象　　：　上級受講中または上級終了者
受講料　：　6,000円(税込)

2024年前半

深い味わい、自家製の豆鼓醤で、至高の麻婆豆腐を作る

手作り豆鼓醤&麻婆豆腐



- 豆鼓醤、大豆を麹で発酵させて作る豆鼓醤を使って手作りします。これはまさに多才な調味料で、肉料理から魚介料理まで幅広く活用されてます。
- 豆鼓醤は麻婆豆腐には欠かせない重要な役割を果たします。この機会に至高の麻婆豆腐にチャレンジ。美味しい麻婆豆腐を家庭で作るためにはいくつかのコツがあり、痺れる花椒や豆鼓醤の種類にもこだわりながら調理します

対象　：　初級以上（受講中も可）
受講料：　6,000円(税込)

2024年前半

絶品！台湾スイーツ、パイナップルケーキ＆マンゴーケーキ

T

パイナップルケーキ（鳳梨酥）＆マンゴーケーキ

人気の台湾スイーツ、パイナップルケーキをオーブンで焼いて作ります。

生地はクッキー生地で、サクサクとした食感で、まったりとしたアジアンな甘味が、西洋のクッキーとは一線を画す味わいです。

パイナップル餡は、パイナップルと砂糖のみを丹念にじっくり煮込んで作り、甘酸っぱさが癖になります。また、マンゴー餡もバリエーションで作ります。

余計なものを一切加えず、素材の自然なおいしさを最大限に引き出すことにこだわりました。一般のお土産品で食べるものとは全く違う絶品スイーツです。

対象　：　初級以上（受講中も可）
受講料　：　6,000円(税込)