

最難関トロトロの浮き粉生地で、極上の食感 &  
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)



- 潮州式餃子は、肉と野菜の餡に香・り高いピーナッツを加えた特別な味わいが特徴。日本では珍しいですが、飲茶として非常にポピュラー。ぜひマスターしたい一品です。

中級で体験したエビ蒸し餃子の浮き粉生地は、点心の中でも特に高い難易度を誇ります。本クラスでは、その難易度をさらに上げたトロトロ生地に挑戦します。食べると、その極上の食感が口いっぱいに広がります。

包み方や生地の伸ばし方は挑戦的ですが、得られる美味しさは格別です。この挑戦を一緒に楽しみましょう。

- 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されています。

**対象： 中級終了以上**  
**受講料：6,000円(税込)**

香港スイーツ革命と伝統的甘辛美味叉焼を楽しむ

# 叉焼メロンパン & 広東叉焼(蜜汁叉焼)



---

香港から届いた、革新と伝統の華麗なる出会い。叉焼メロンパンは、斬新なアイデアで生まれた現代のスイーツ革命。一方、広東叉焼は、深い味わいと伝統の技が息づく、香港料理の誇りです。このレッスンでは、脂の乗った豚肩ロースを使用した広東叉焼の甘辛い蜜汁の秘訣と、サクサク生地に含まれたジューシーな叉焼の驚きのハーモニー、叉焼メロンパン作りに挑戦します。伝統と革新、二つの美味を一度に堪能できるレッスンへようこそ！

---

**対象** : 上級受講中または上級終了者  
**受講料** : 6,000円(税込)

技と味の頂点を極める

T

# にらまんじゅう& 開口笑



- 
- にらまんじゅう：扱いにくい浮き粉の皮で小籠包風に包む熟練の技。ただもちもちではない、サクサク感を加えた独自の生地作りに挑戦します。異なる手触りと食感、にらの甘さと豪華な一尾エビの組み合わせ。完成した時の満足感は、最高に美味しい結果でお返しします。麺棒を使うので、ディムサムナイフは無くとも大丈夫！
  - 開口笑：パクッと割れ笑顔のような「開口笑」。サクサクごま香る食感は笑顔を誘う美味。特に重要なのは温度管理。見た目の楽しさと食感の極意を学びましょう。
- 

**対象** : 上級受講中または上級終了者  
**受講料** : 6,000円(税込)



春の味覚!自家製豆板醬作りと&究極のえびチリ

# 手作り豆板醬& えびのチリソース&涼伴腐竹



---

春の訪れと共に、自家製豆板醬を楽しむ季節到来！自分で作った特別な調味料を堪能しましょう。

そして豆板醬レシピ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)

絶品!台湾スイーツ、パイナップルケーキ&マンゴーケーキ

# 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)

深い味わい、自家製の豆鼓醬で、至高の麻婆豆腐を作る

# 手作り豆鼓醬 & 麻婆豆腐



- 
- 豆鼓醬、大豆を麴で発酵させて作る豆鼓醬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います。
  - 豆鼓醬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、痺れる花椒や豆鼓醬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)



生地技術の集大成『胡椒餅』一点心の極みに挑戦&とろける味  
わいスイーツ

# 胡椒餅 & 生姜風味の牛乳プリン(双皮奶)



- 台湾の人気点心、胡椒餅！さくっさくの生地をオーブンで焼きあげます。レシピはまだ日本ではあまり知られていないので、ぜひ、時代を先取りしましょう
- ただの人気点心ではありません。胡椒餅は点心の技術を集約した挑戦的な生地が魅力なのです。酥餅の層の感じ、膨張生地の柔軟さ、煎り焼きのもちもち生地。これらが組み合わせさり、ジューシーな肉餡と共に絶妙な味わいを生み出します。
- もう一つは、生姜風味の牛乳プリン（蒸し）。ゼラチンなどの凝固剤は使いません。とっても優しく、とろけるような味わいを堪能してください。

**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  
↓

# 手打ち雲吞 & 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)