

春の味覚!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)

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)

自家製だから激うま豆鼓醬で、至高の麻婆豆腐を作る

手作り豆鼓醬 & 麻婆豆腐

& サツマイモプリン 豆鼓キャラメルソース



- 豆鼓を使って豆鼓醬を使ろう！多彩な調味料で、肉料理から魚介料理まで幅広く活用されてます。自家製は市販品にない美味しさが際立ちます。
- 豆鼓醬は麻婆豆腐には欠かせない重要な役割。この機会に自宅での至高の麻婆豆腐にチャレンジ。痺れる花椒や豆鼓醬にこだわりって作りましょう。
- デザートはサツマイモプリン。トッピング用のキャラメルソースになんと豆鼓を入れる驚きのアイディア。

対象 : 初級以上（受講中も可）
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)

連続50個の挑戦で、次のレベルへ進化（苦手な人限定）

小籠包道場



←小籠包道場の
実際の動画はこちら

小籠包の難しい技術を、50個の連続作成で習得します。20個ではある程度の腕前をつけられますが、30個作るとコツがひらめきます！ひらめいたらそれを継続して磨き上げ、50個で真の腕前を達成しましょう。技術を身につけたら、ご自宅でも継続的な練習を行い、真の小籠包マスターを目指しましょう。一通り習得している方はお断りする場合があります

対象： 中級第二回終了者
受講料：6,000円(税込)

上海点心の真髓を学ぶ!

もち米焼売& 湯圓(お団子スイーツ)



-
- ひらひらとしたお花のような形で、もち米のふっくら感と贅沢な具材が織りなす焼売。野菜、お肉、干し貝柱、中華腸詰をたまり醤油で炒めて作ると絶品。広東焼売とは全く違う形に包む方法をしっかりマスターしましょう。自分で作ればその美味しさに感動すること間違いなし!
 - 上海の甜点心、湯圓(タンユエン)。酒釀(ちゅーにゃん)を用い、甘酒風のシロップに濃厚な胡麻のあんこ入りの白玉団子を浮かべたデザートを作ります。金木犀の花をトッピングして、見た目も華やかに仕上げます。

対象 : 中級受講中または中級修了以上
受講料 : 6,000円(税込)

手作りの腸詰2種!

餃子風ソーセージ & 広東腸詰



羊腸などを使ったソーセージは特別な味わいです。今回は特別な道具を使わず、絞り袋を使って詰める方法を学びます。

一つ目は、加熱してプリっとしてジューシーに仕上げるソーセージで、ここからふとオリジナルの餃子風!

もう一つは、生肉を詰めて干す広東式。肉が熟成されて驚きの美味しさになります。こちらは持ち帰り冷蔵庫で乾燥させます。

対象 : **初級以上 (受講中も可)**

特別企画、おうち点心アフタヌーンティーで
多品目レッスン

秋予定

おうち点心アフタヌーンティー



- 自宅で優雅な点心アフタヌーンティーをしてみませんか？新しい試みとして、手作りの点心でセイボリーやデザート、中国茶やモクテルを組み合わせた特別なレッスンを提供します。参加者で分担し、協力して多彩なメニューにチャレンジしましょう。
- **レッスン内容：** セイボリー、蒸し物、デザート：各3-4品目を予定
ドリンク：モクテルのレシピ他
- レッスン後は、プチ・アフタヌーンティーを楽しみ、帰宅後はテイクアウト品でアフタヌーンティーをお楽しみください。こだわりの手作り点心で、特別なひとときをお過ごしください。

対象 ： **中級受講中または中級修了以上**