

4/19(土)

ふちがピンクの皮!

# 春の桜点心 不思議! 1枚で2色の皮、二色餃子 & 桜の葉入りのあんまん



春らしい点心を作ります。

★不思議、一枚のに2色の皮。2色餃子(白身魚の餡に、包みは、とさか形)生地を伸ばすと、フチがピンク色の生地に・・・!

★桜の葉入りのあんまん

ほのかに桜色のマーブル模様の生地です

対象 : 初級以上 (初級受講中または初級終了者)  
受講料 : 7,000円(税込)

4/23(水)

下はカリッと上はもっちり。汁が飛び出す注意

# 焼き小籠包 第2弾！日本で人気の 上海スタイル&上海焼きそば



以前のレッスンで作った生煎饅頭は、ふんわり、ジューシーで点心の技が詰まった伝統的スタイル。今回は、**よりカジュアルな上海のソウルフード「上海生煎包」**を作ります。底はカリッと香ばしく揚げ焼きにし、蒸し焼きでもちっと仕上げます。生地は生煎饅頭より薄めですが、汁がたっぷり飛び出します。日本でも主流になりつつある、大人気のスタイルです。

もう一品は、これに合わせて上海焼きそば。もちもち太麺を濃厚ソースで、野菜と肩ロースとともに炒め上げる本場のスタイル。麺をもちっと仕上げるコツも伝授します！

対象 : 中級第二回終了者  
受講料 : 7,000円(税込)

5/17(土)

調味料を手作りし、広がる中華の新しい味わいを楽しむ。

# 自家製豆板醤と甜面醤作り & 麻婆茄子と干豆腐の中華和え



この季節ならではの **自家製豆板醤** を仕込み、**甜面醤** も合わせて作ります。

豆板醤は、ご自宅で約1か月発酵させてからお楽しみください。

さらに、この2つの調味料を使った **レシピ2種** を実習！

✓ **麻婆茄子** – シャキッとジューシーな仕上げ方を学びます。

✓ **干豆腐の中華和え** – 中国で親しまれるヘルシー食材を、簡単な和え物で体験。

手作り発酵調味料の奥深い味わいを楽しみましょう！

**対象：** 初級以上（初級受講中または初級終了者）  
**受講料：** 7,000円(税込)

スパイス点心。インド香る、広がる点心の世界。

## 餡餅〈シャンピン〉キーマカレー味 & サモサ風春巻(素咖喱春巻)



・**餡餅〈シャンピン〉キーマカレー味**：餡餅とは、肉と野菜の餡を小麦粉でできた生地で包み、平たく伸ばして油で焼いた中国の餅。驚くほどよく伸びてもちっとする生地ですが、焼くとカリッとして独特な風味になります。初心者でもトライできます。今回は、スパイスだけで作る本格キーマカレーを詰めてアレンジ。スープやコンソメを使わず、豊富なスパイスで仕上げるので、**そのままキーマカレーのレッスンにもなる一石二鳥の内容です！**

・**サモサ風春巻(素咖喱春巻)**：じゃがいもを中心に、スパイスをしっかりと効かせたサモサを、春巻きの皮で包んだベジタリアン点心。たっぷりのスパイスを使い、本格的な味わいに仕上げます。

・**玉葱のアチャール**：さっぱりとした酸味とスパイスが香る、インドの漬け物。アクセントになる一品です！

**対象： どなたでも**  
**受講料： 6,000円(税込)**

飲茶の逸品を極める。繊細な技が光る上級者向けレッスン

## 鳳眼餃(鳳凰の眼の蒸し餃子) & 腐皮卷(中国湯葉包み揚げ)



- 鳳凰の眼の形で縁起が良く、香港の高級点心として発展したと言われています。  
浮き粉の皮を薄く伸ばし、海鮮餡を載せて、両端に丸いくぼみを作り「鳳凰の眼」の形に成形。  
ゴージャスにトッピングし、香りと食感のハーモニーを楽しめます。
- 腐皮卷(中国湯葉包み揚げ)  
湯葉で海鮮や野菜を包み、香ばしく揚げた広東点心の定番。  
外はパリッと、中はジューシーな味わいを楽しめる一品です。  
伝統と高級感が融合した、香港飲茶ならではの点心を学びましょう!

対象： 上級以上(上級受講中または終了者)  
受講料： 7,000円(税込)

4/27(日)

絶品!台湾スイーツ

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、ゆ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(初級受講中または初級終了以上)  
**受講料** : 7,000円(税込)

熟練の技で創り出す、極上の食感  
↓

4/19(土)  
&10月予定

# サクサク揚げ餃子(煎粉果) & マーラーカオ(馬拉糕)



---

日本ではあまり知られていないサクサクのくちどけの良い揚げ餃子。伸ばして縄状に包むのが難しい。

繊細な発酵生地老麺が織りなす、ふわりとした食感と極上のマーラーカオ。ここらふとならではのオリジナルレシピ。

---

**対象：** 上級受講中または上級終了者 (老麺を使うため)  
**受講料：** 6,000円(税込)

酒のつまみにも最高♪

## 極上の高級調味料【XO醬】 & 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、極上の食材を贅沢に凝縮したXO醬は、中華料理の味わいを一層引き立てます。その豊かな旨味は、料理の秘密兵器として多彩な中華料理に華を添え、誰もが虜になることでしょう。
- 料理教室では、XO醬を駆使した海鮮春雨炒めと、花が咲くように割れる中華粥を通じて、極上の味覚を体験していただきます。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。

※対象者を中級以上に広げました(以前は上級者以上でしたが、中級以上に変更しました)。

**対象： 中級受講中または中級終了者)**  
**受講料： 7,000円(税込)**

6/22(日)

ヌン活を自宅で楽しもう!なんと全11品目レッスン

# 点心アフタヌーンティー



- ・本格的な生月餅、台湾カステラ、オリジナルの黒ごま老麵スコーンなど盛りだくさん。
- ・セイボリーには、超らくちんスピーディに作れる手抜き点心や前菜、しっかり手打ちの黒豚焼売トリュフ 風味や花巻サンドなどをご紹介します。
- ・二層の美しい色合いが楽しめるモクテル(ノンアルコールカクテル)作りにも挑戦!
- ・レッスン後には、モクテルや中国茶とともにプチ・アフタヌーンティーを楽しみましょう。作った点心は各2点ずつ持ち帰り、ご自宅アフタヌーンティを堪能してください(飲み物は含まれません)。

※アフタヌーン用スタンドは、[ニトリ](#)や通販などで購入もできますが、ご自宅のお皿を使って、自由にアレンジしても。

対象 : 中級受講中または中級終了以上  
受講料 : 13,000円(税込)