

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）**

対象を広げました。

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：6,000円(税込)

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 : 初級受講中または初級終了以上)
受講料 : 6,000円(税込)

ヌン活を自宅で楽しもう!優雅に多品目レッスン 点心アフタヌーンティー



- ・本格的な生月餅や台湾カステラから、オリジナルの黒ごま老麺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 : 12,000円(税込)

生地技術の集大成『胡椒餅』一点心の極みに挑戦

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)

とろ〜り食感の楽しむ。

T

揚げ餅餃子「ハムスイコー(咸水角)」 & タピオカ焼きプリン



・ハムスイコー(咸水角)

中はとろとろ、外はかりっとしたフットボール型の生地が特徴。このとろっとした餅粉入りの生地そのものを「ハムスイコー生地」と呼びますが、作るのが難しいとされる一品です。白玉粉を丸めるだけではうまくいかず、特有のコツが必要です。また、一定量のお砂糖が含まれていないと、理想的な仕上がりになりません。

・タピオカ焼きプリン

香港で人気のスイーツ。オーブンで焼き上げるタイプのプリンで、西洋のスイーツの要素を取り入れつつ、アジアらしさを存分に発揮しています。タピオカの食感と濃厚なプリンの組み合わせが絶妙で、香港スイーツの魅力を感じられる逸品です。

対象： 中級受講者または中級終了以上
受講料： 6,000円(税込)

11/24(日)

点心の最難関! 点心包丁(拍皮刀)所有者限定

えび蒸し餃子道場



点心でも最も難しいとされる蒸し餃子を極めることは、点心職人にとって憧れです。生地を制する者が、えび蒸し餃子を制する!。まずは粉の性質をしっかり理解し、生地作りをマスターしましょう。そして、繊細なシェル型のヒダ作りに挑戦してください。

- 生地がうまくいかない場合、何度でも作り直し可能です。
- 予定個数:30個程度
- 時間切れの場合は作成個数で終了となります。原材料を持ち帰ることはできません。

継続して練習することが前提ですので、以下の点にご注意ください:

- マイ点心包丁(ディムサムナイフ/拍皮刀)をお持ちください。他店で購入したものでもOKです。無い方は生徒特別価格で購入も可能です。
- 研げていない方は、クラス開始の30分前までにお越しください。研ぎ方のレクチャーも行います。

対象： 中級終了者以上
受講料： 6,000円(税込)

伝統的な点心を斬新なおせち料理へと変化

点心おせち(12月)



点心の基本技術から、おせち特有の飾り切りや盛りつけの技術まで、総合的なレッスンを提供します。

※参加者はご自身のお重をお持ちください(目安は2段)。作成したおせちをお持ち帰りいただけます。

メニュー:

写真左:寿桃包(桃饅頭)、腐皮蟹腸粉(蟹の揚げ湯葉の腸粉ロール)、鳳尾鮮蝦丸(ブラックタイガーのえび団子蒸し)、四喜焼売、錦糸焼売。下段には陳皮牛肉球とお煮しめ、中国湯葉入り紅白なます、

写真右:鴨ロース、揚げ魚の南蛮、そして祝い肴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)があります。

対象 : 中級受講中または中級修了以上
受講料 : 12,000円(税込)