

しっとり鶏胸肉と4つの醬をつかった タレでいただく冷やし中華

6月は初の中華料理のレッスンです。

通常は世田谷の自宅にて開催しておりますが、

こちらの日程は、クринаップキッチンタウン東京にて開催します。

開催日

2024.6.11(火) 10:10～13:30

レッスン内容

〇しっとり鶏胸肉と4つの醬を使ったタレでいただく冷やし中華
〇肉味噌ご飯
〇冷奴 ネギ芝麻醬タレ
〇杏仁豆腐
〇お飲み物2種
栄養バランスに優れた簡単でボリュームのあるメニュー
この夏のメイン料理になること間違いなしです♪

レッスンの流れ

レシピをご説明後、講師によるデモンストレーションと生徒様による実習をいたします。
杏仁豆腐は固まるのに時間がかかる為、レシピのご説明を同時進行で行います。
盛り付け後ご試食いただきます。

受付開始時間 10:00～



- 定員 ● 9名
- 参加費 ● 7,700円(税込)
- 支払方法 ● 銀行振込
- 持ち物 ● エプロン、ご自身用のお手拭きタオル、筆記用具
髪の中の長い方はヘアゴム、マスク
- その他 ● 調理時のマスク着用のご協力を願います。髪の中の長い方は結んで頂けますようお願いいたします。ネイルをされている方、爪の長い方は実習の際に手袋(ご持参下さい)を着用いただくか、実習を見学して頂けますようお願いいたします。

お申込み方法

詳しい内容はこちらから →



講座お申込みの方は、
Instagramよりお願いいたします→



profile



講師名

山本 涼子 (やまもと りょうこ)

Le Cordon Bleu USA 料理ディプロマ取得
米国衛生管理士保有
Lisa Dupar catering Seattle コック
フードコーディネーター2級
JSA アイシングクッキー / ドギーデコスイーツ認定講師
乳幼児食指導士

小中学校時代をロンドンで過ごす。料理好きな母親の影響で子供の頃から料理やお菓子作りが趣味。大学卒業後、銀行、商社、外資系企業を経て、2004年に主人の仕事の都合で渡米。2015年 Le Cordon Bleu Seattleにて料理ディプロマを取得、Lisa Dupar Cateringで働いた後、2018年 Angela Studioを主宰しおもてなし料理教室を開講。身近な食材を使い簡単に美味しく見栄えのする料理を教える。
2020年、16年間のアメリカ生活を終え本帰国し、2022年12月に料理教室名を aile に変更し再開。開講後半年でリピート率70%を超える。

Dreamia Club