

自家製 XO 醬でつくる 絶品中華丼・焼壳・大根餅

自家製 XO 醬でおうち中華をグレードアップ！

開催日

2026.2.17 (火) 10:30～13:30

受付開始時間 10:15～

レッスン内容

- 自家製 XO 醬
- 中華丼
- 焼壳
- 大根餅

レッスンの流れ

レシピ説明後に、実習形式のレッスンを行います。
レッスン終了後、試食となります。
レッスン内にショールーム見学がございます。



● 定員	● 8 名
● 参加費	● 6,000 円(税込)
● 支払方法	● クレジット決済
● 持ち物	● エプロン、ハンドタオル、筆記用具、マスク
● その他	● 調理時のマスク着用のご協力をお願いいたします。

お申込み方法

お申込みは料理教室検索サイト
マイキッチンよりお願いします。



profile

講師名
栗原 朋子 (くりはら ともこ)

料理教室トモコキッチン主宰
日本料理近茶流教授



桑沢デザイン研究所、祐成陽子クッキングアートセミナー卒業。
大手料理教室講師、ガス会社料理教室の専任講師を経て、
現在は料理教室トモコキッチン主宰。
教室コンセプトは、定番料理を美味しくおしゃれに一括変換！