中華vol.1

中華の切り方



回鍋肉 | バンバンジー | 海老ワンタンスープ | 胡麻団子

海老の下処理



焼き餃子 | エビチリ | サンラータン | マンゴープリン

中華の調味料



麻婆豆腐 | ひとくち揚げ春巻き | 中華わかめスープ | 杏仁豆腐

二度揚げ



黒酢豚 | 鶏肉のカシューナッツ炒め | 青梗菜とザーサイの中華スープ | アップルティゼリー

香味油



青椒肉絲 | 白菜の香味和え | 舞茸のオイスター香中華スープ | ココナッツミルクプリン

蒸し方と調味料



八宝菜 | 一口北京焼売 | いかとセロリのXO醤炒め | 大人の豆乳キャラメルプリン

and more.

*一部サイドメニューが変更になる場合がございます

中華vol.2

鶏の揚げ方



油淋鶏 | 五目スープ | ササミの中華春巻き | グラスフルーツ杏仁

浮き粉の使い方



ジャージャン麺 | 海老蒸し餃子 | ザーサイと豆苗のスープ | 烏龍茶ゼリー

餃子の皮作り



担々麺 | 水餃子 | 茶わん蒸し | ライチプリン

飲茶と生地作り



中華まん| 手羽中の中華風オーブン焼き | 桃饅頭

豆鼓の使い方



麻婆春雨 | 鶏肉と筍のオイスター炒め | 青梗菜とエリンギの豆鼓炒め | ジャスミンプリン

中華風角煮



東坡肉(トンポーロー) | 春雨サラダ | 白髪ねぎと針しょうがの白湯スープ | 黒胡麻杏仁豆腐

and more.

*一部サイドメニューが変更になる場合がございます