

ウー・ウェンクッキングサロン 特別講座

「中国おせち料理クラス」のご案内

皆さま、いつもウー・ウェンクッキングサロンをお引き立ていただきまして、まことにありがとうございます。

さて、毎年好評の1日限定特別講座「中国おせち料理クラス」を今年も開催いたします。

中国のお正月料理は、日本のおせち料理と同じように一品一品に意味が込められています。「鶏鴨魚肉 山珍海味」といって、2本足のもの、4本足のもの、肉、魚、海のもの、山のものを使った料理を作り、「九子盤」という九皿を組み合わせた器に盛り付けるのが習わし。

特別クラスでは、料理はもちろん、縁起物の九子盤の話や、中国のお正月の過ごし方など、たっぷりお話いたします。

品目は、特製チャーシュー、中国なます、紫花豆の五香煮など、本場の中国おせち料理10品。なかでも代表的な「酔蝦（酔っぱらいえび）」は、中国のスピリッツ「白酒」の使い方が特徴的。デモンストレーションで分かりやすくご説明いたします。

今度のお正月は、ぜひ中国おせち料理にチャレンジして、ご家族と素敵なおうち時間を過ごしていただけると嬉しく思います。

受講をご希望の方は、下記をご確認のうえ、お申し込みください。

ご家族やご友人の参加も歓迎です。

年末のお忙しい頃とは存じますが、皆さまのご参加を心よりお待ちしております。

* こちらのクラスは、デモンストレーションとご試食を行いません。実習はございません。

* コロナ感染防止対策につきましては、下記の内容を実施いたします。

皆さまに安全に安心してご参加いただけるように、ご協力をお願いいたします。

- ・ サロンの入室にあたって、検温、手指の消毒、うがい、マスクの着用、持ち物の消毒をお願いいたします。
- ・ マスク、室内履きは、こちらで準備したものを使用していただきます。裸足での入室はご遠慮ください。
- ・ 体調不良の方（ご家族含む）は、ご参加をお控えいただきますようお願いいたします。
- ・ サロン内では換気のため、開口部分を開けて行います。

受講概要

献立 蓮年有余（蓮根の甘酢漬け陳皮風味）、老酒鶏（鶏の紹興酒漬け蒸し）、
紅一色（にんじんのあんず花椒油あえ）、核桃芥末菠菜（ほうれん草のくるみマ
スタード和え）、豆楽（紫花豆の五香煮）、辣子蝦仁冬菇（しいたけのピリ辛煮）
叉焼肉（チャーシュー）、紫然牛肉（牛肉のスパイシー煮）、酔蝦（酔っぱらいえび）、
年糕（中国もち）、10品 陳年普洱茶

日時 12月4日（金）10：30～13：00 **定員** 24名

受講料 サロン会員 10,000円 一般 12,000円

* 事前お振込をお願いいたします。（詳細はお申込後、別途ご案内いたします。）

お申し込み方法 電話・メール・ファクスにてお申し込みください。（申込書を必ずご
記入ください。）また、複数人でご参加の場合、各々の情報をお知らせください。

ご注意事項 当クラスは1回のみの特設授業のため、入金後のキャンセル、ご欠席さ
れる場合は、受講料全額お支払いいただきます。あらかじめご了承ください。お申し込
み後、ご都合が合わなくなった場合は、お手数ですが、必ずご連絡をお願いいたします。

「中国おせち料理クラス」お申し込み書

（ふりがな）

サロン会員

一般

氏名

住所 〒

携帯電話番号

ご自宅電話番号

FAX

E-mail アドレス

問い合わせ先：ウー・ウェンクッキングサロン事務局

tel. 03-6455-3684 fax. 03-6455-3683

e-mail wu-w@cookingsalon.jp