

2012年3月

2012年度 鄭彪（テイヒョウ）シェフの中華料理教室

- ・ 一生付き合う料理づくりに「中華メニュー」を加えませんか
- ・ 中華料理を対象としたクッキングスクールは東京ではわずか
- ・ あっても高い会費。（丸の内在東京会館の「東苑」では邦人コック、12回で10万円位かかる）
- ・ 横浜中華街や老舗の中華料理店「山水楼」（以前丸の内に在、今はなし）で鍛えたベテラン中国人シェフが本場ならではの「コツ」を伝授。
- ・ 得意とする広東料理は「薄味」で「素材を生かした」料理法で
- ・ シニア世代にピッタリ。ゆっくりわかりやすくお教えします。
- ・
- ・ 会場は麻生市民館3階の料理室、会費はエスニック料理並みの2,000円前後を予定。初心者歓迎です。本年4月より原則として第4日曜日の午後オープン 会場の制約で定員16名。取りあえず1年間を予定。
- ・ 日本名は「高橋錦之端（きんのはし）」といい、ご本人による命名
- ・ 出身は福建省。54才の男性。帰化しており日本語も非常にうまい
- ・ 料理品目はチンジャオロースー、八宝菜、マーボー豆腐、酢豚、えびチリ炒めなどの定番料理に加え、本場ならではのヘルシーな家庭料理を追加
- ・ 上記のプログラムに加え、当会では注目の新興国パキスタン、
- ・ バングラなどの世界料理の食べ歩き、中東の料理紹介や継続中の
- ・ インド人シェフ、ネギさんの「インド料理教室」も適宜開催
- ・

さんさん会エスニック料理研究会