

KKR ホテル熊本

ロータスガーデン 中国料理長 兼行辰広の

中国料理教室

ご家庭で実践できる調理方法や
ポイントを伝授します

開催日：第三回
令和5年6月13日(火)

第四回
令和5年7月11日(火)

開催時間：14:30～16:00
※受付開始 14:15～

場所：KKR ホテル熊本

受講料：3,500円

受講人数：30名様
※定員になり次第締め切らせていただきます

お申込み方法

QRコードからのお申込み、
又は下記のお問合せ先にご連絡ください。



お申込み用 QR

当日のスケジュール

14:30～試食

講習会でご説明するメニューを含めたランチを
ご試食していただきます。

15:00～料理長による講習会

料理長が皆様の前で実際に調理し、美味しくできるポイント等を説明します。料理長の手元をスクリーンに映し出します。

16:00 終了

お問合せ先

KKR ホテル熊本 ロータスガーデン
☎096-355-7917 ※月曜日定休日
受付時間 11:30～19:00

メニュー

第三回

- ・ 虾肉蒸焼売
海老入り肉焼売



- ・ 糖醋酥鶏球
鶏肉の甘酢ソース



第四回

- ・ 香炸芝麻球
ゴマ団子



- ・ 煎韭菜肉餅
にら饅頭



講師
兼行辰広

経歴等

- ・ 青年調理士全日本中国料理
コンクール金賞・世界大会銀賞
- ・ 日本中国料理協会功績賞
- ・ アーバンリゾート昭和の森料理長
- ・ 京鼎櫻料理長
- ・ 西武文理大学非常勤講師
- ・ 国立病院機構熊本医療センター
にて料理監修
- ・ 常盤学園シェフパティシエ学院
中国料理 非常勤講師