

和菓子マスターコース

テーマに沿って更に理解を深め、実践を重ねる上級者向けのコースです。

蒸しもの

1回目



膨張剤の種類や特徴を知り、生地との配合や生地と餡の割合について学び、大きさの違う饅頭の包あいを極めましょう。

2回目

流しもの



天然寒天と工業寒天の特徴を知り、食感を変えるコツや、寒天液を流すタイミング、刷り込み等を学びます。



3回目

平鍋・オーブンもの

材料による生地の膨らみや食感の違いを知り、焼成技術を身につけましょう。



4回目

原料が粳米の粉、糯米の粉、それぞれの種類や特徴を知り、それを生かした朝生菓子の出来立ての美味しさを感じましょう。

朝生

5回目

こなし・外郎



季節を彩る上生菓子こなしの技法、地域による外郎の違いや製法を学びましょう。



練りきり・きんとん



6回目

練り切りで四季を表現し、季節を色で表すきんとんの植えつけのコツを学びましょう。

和菓子教室ann. プレミアム会員(認定講師)

卒業後、講師研修を受講されると認定講師となり、プレミアム会員特典が受けられます。

4つの
プレミアム
会員特典

1 和菓子教室を開業するため必要なノウハウが学べる

2 和菓子教室ann.オリジナルレシピを使って和菓子教室を開講できる

3 生徒さん募集用チラシを50枚プレゼント

4 いつでも受けられるアフターフォローレッスン

講師研修、アフターフォローレッスン等、詳しくは教室へお問い合わせください。