

日本茶インストラクターのオススメ★和スイーツ

令和6年度 第2(水)

9:30~12:30



9月11日(水)から「日本茶インストラクターのオススメ★和スイーツ」講座が始まりました。講師は、日本茶インストラクターの高杉紀子先生です。この講座では、簡単なのに本格的な日本茶の美味しい淹れ方を学んだり、極上の抹茶やほうじ茶を使った和スイーツを作りたいします。

第1回目は、煎茶の淹れ方と抹茶のテリーヌ作りの実習でした。高杉先生の講座のコンセプトは、「再現性」で、1回講座で学ぶと、おうちで簡単に美味しく作れるものをレシピに選んでいるそうです。

美味しいお茶の淹れ方で大事な事は、①お湯の温度 ②茶葉の量 ③お湯の量 ④水 ⑤抽出時間だそうです。班対抗のクイズ形式で講座をされていたので、参加者のみなさんも楽しく講座に参加されているようでした。