

オンライン 1day レッスンについて

東京會館のシェフレッスンをご自宅で！日本全国・海外からもご受講いただけます。



東京會館待望の新サービス
「オンライン 1day レッスン」
シェフが教えるプロの味を、
おうちでも体験いただけるようになりました。

受講するための簡単3ステップをご紹介します！

STEP1
予約

STEP2
事前準備

STEP3
前日に配信される
メールを確認

オンライン 1day レッスンについて

◆STEP1 予約

ABC クッキングスタジオの 1day レッスンサイト (<https://odl.abc-cooking.co.jp/one/>)

より「東京會館」で検索。

オンラインレッスンは下記の 2 種類をご用意しております。お好きな方をご予約ください。

<レッスン参加>

WEB カメラ・マイクを使って双方向で学んでいただけます。

シェフに確認いただいたり、音声で質問をしていただくことも可能です。

レッスン当日までにご自身で材料・道具のご用意が必要です。

<ギャラリー参加>

マイクなしで気軽にご参加いただけます。シェフのレクチャーを視聴し、作り方を学びます。チャット機能にて質問も可能です。

※レシピはレッスン前日の夜にご登録のメールアドレスにお送りいたします。

オンライン 1day レッスンについて

◆STEP2 事前準備

①レッスン時に使用する端末を用意し、

Zoom Cloud Meetings アプリをダウンロード。

②「レッスン参加」でご予約をした方は、材料・道具の用意が必要です。

→詳細は次頁参照。



ZOOM Cloud Meetings (4+)

Zoom

「ビジネス」内1位

★★★★★ 4.5 • 14.2万件の評価

無料

◆STEP3 前日に配信されるメールを確認

レッスン前日 17:00 以降に配信されるメールで、**当日の ID とパスワードを確認。**

1day レッスンサイトの登録アドレスへ、当日のミーティング ID とパスワードを

配信します。受信許可設定をしている方は、school@kaikan.co.jp のアドレスを受信できるように設定をお願いいたします。

レシピもこちらのメールでお送りいたします。

現在募集中のレッスンについて



現在募集中のオンライン 1day レッスン

シェフから学ぶ

「サーモンの衣焼き サラダ添え」

「じゃがいものポタージュ」

日時:2024 年 12 月 18 日(水)

10:30～ ギャラリー参加枠のみ

13:00～ オンラインレッスン枠のみ

講師:東京會館クッキングスクール校長
深町 亨

※「レッスン参加」でご予約の方は、
レッスン当日までに次頁に記載の材料・道具の
ご準備をお願いいたします。

ギャラリー参加でご予約の方は
ご準備いただく必要はございません。

<レッスンまでの事前準備:必要な材料・道具・仕込み一覧>

レッスン参加の方は、レッスン当日までに下記の材料・道具のご用意をお願いいたします。

サーモンの衣焼き サラダ添え

『材料』 2 人前

サーモン切り身（皮を取り除く）100g×2 枚
小麦粉 適量
溶き卵 1 個分
パン粉 適量
粉チーズ 大さじ 2 杯
ミックスサラダ 適量
オリーブオイル 適量
塩・胡椒 各少々

《マヨネーズソース》

オリーブオイル 90cc
酢 30cc
卵黄 1 個分
マスタード 大さじ 1 杯
塩 小さじ 1 杯
胡椒 小さじ 1/2 杯
粒マスタード 大さじ 1 杯
大葉（みじん切り） 2 枚
ピクルス（みじん切り） 大さじ 1 杯

《使用する調理道具》

- ・まな板
- ・包丁（万能&ペティナイフ）
- ・バットまたはお皿
- ・フライパン
- ・フライ返し
- ・ザル&ボウル（サラダ用）
- ・菜箸または tong
- ・ボウル（ソース用）
- ・スプーン
- ・ホイッパー

《用意していただくこと》

- ・サーモンを常温にしておく。
- ・オーブンを 180℃の余熱を入れておく。
- ・サラダはお好みにカットしておく。

<レッスンまでの事前準備:必要な材料・道具・仕込み一覧>

レッスン参加の方は、レッスン当日までに下記の材料・道具のご用意をお願いいたします。

じゃがいものポタージュ

『材料』 2 人前

じゃが芋（薄切り） 2 個
玉葱（薄切り） 1 個
チキンブイヨン 800cc
生クリーム 90cc
バター（炒め用） 15g
バター（仕上げ用） 15g
塩 少々
食パン（1cm 角切り）（10 枚切り）1/2 枚
サラダオイル 200cc

《使用する調理道具》

- まな板 • 包丁（万能&ペティナイフ）
- ピーラー • 菜箸
- 深鍋（18cm 位）
- フライパン（15～20cm 位）
- 木べらまたはゴムベラ
- レードルまたはスプーン
- 油こし • バット • キッチンペーパー
- シノワ（なければ大丈夫です）

《用意していただくこと》

- ミキサーまたはブレンダーを用意しておく。
- フライパンにサラダオイルを入れ火にかけずに用意しておく。