

Basic

〈ベーシック講座〉 紅茶の基本を勉強

紅茶の本当の美味しさと使い方を知っていただく入門編です。
美味しい紅茶をいれるための基礎知識を学び、
紅茶の茶葉のテイスティングを重ねて紅茶の味をしっかりと覚えます。
そして、季節のお花のあるテーブルで手作りのお菓子と紅茶で、
ティータイムを体験していただけます。

3.1(金)	2(土)	紅茶の基礎知識	紅茶の基礎知識と美味しいいれ方
4.5(金)	6(土)	セイロン紅茶	セイロン紅茶のお話とアレンジティー
5.10(金)	11(土)	インド紅茶	インド紅茶のお話と ファーストフラッシュを味わう
6.7(金)	8(土)	アフタヌーンティーのお話	英国紅茶の歴史
7.5(金)	6(土)	アイスティーのいれ方	紅茶の製造方法
9.6(金)	7(土)	世界の紅茶	世界の紅茶産地
10.4(金)	5(土)	ミルクティーのいれ方	美味しいミルクティーのいれ方
11.1(金)	2(土)	中国茶の楽しみ方	茶の歴史と中国茶のいれ方
12.6(金)	7(土)	フルーツポットティーの作り方	紅茶の効用について

★どの講座も、1回のみ参加もOKです。*全講座出席の方には、修了証を差し上げます。

時 間 金・土曜日ともに 10:30~12:00

会 費 ¥3,200(税込) 紅茶とお菓子つき

講 師 株式会社ティージュ 専務取締役 森 由美子

ティージュティークリエイター認定講師 ※日程により担当講師が違います。