

2018年度 薬膳プロフェッショナル講座

全20回 300,000円+税

薬膳の基本的な知識及び応用的な方剤学までを全20回で学んで頂きます。
 お店や料理教室などで使うための知識を習得し、実践する講座です。

日程	理論	日程	調理実習
第1回 2月28日(水)	氣・血・津 食材の性味①	第2回 3月14日(水)	補氣薬膳料理
第3回 3月28日(水)	虚証と実証 食材の性味②	第4回 4月11日(水)	養血薬膳料理
第5回 4月25日(水)	季節の邪氣 季節の養生	第6回 5月9日(水)	肝の薬膳料理
第7回 5月23日(水)	肝・心の働き 肝・心の薬膳	第8回 6月13日(水)	心の薬膳料理
第9回 6月27日(水)	脾・肺・腎の働き 脾・肺・腎の薬膳	第10回 7月11日(水)	脾の薬膳料理

日程	理論	日程	調理実習
第11回 7月25日(水)	診断学(舌・顔)	第12回 8月8日(水)	肺の薬膳料理
第13回 8月22日(水)	方剤学のいろは	第14回 9月12日(水)	腎の薬膳料理
第15回 9月26日(水)	方剤学の使い方	第16回 10月10日(水)	当归芍薬散定食
第17回 10月24日(水)	体質診断	第18回 11月14日(水)	桂枝茯苓丸定食
第19回 11月28日(水)	テスト	第20回 12月12日(水)	おもてなし薬膳料理

【講師】 村本 裕美(むらもと ひろみ)

【開催時間】 (理論)10:30~12:00 (調理実習)10:30~13:30

*ご都合が悪い日程がある場合、他クラスへの振替もしくは次期講座にて補講受講頂けます。