

- ① 葱烧鲍鱼鸡中翅
- ② 北京奶油炸糕
- ③ 活动合影
- ④ 活动现场

绽放口中。葱烧汁可用于其他多种菜式，为会员的家中烹饪提供更多灵感，这亦是主厨呈现本菜初衷。

北京奶油炸糕所需材料相较上道菜简单不少，但烹饪难度更高。黄油与糖，面粉、水与鸡蛋，各食材配比与油温把控的要点需会员记牢。饱满圆润的面团在温油中翻滚膨胀，变得色泽金黄，裹满白糖后趁热品尝，滋味妙不可挡。一位会员对北京会所的炸糕予以好评：“吃过那么多家炸糕，北京会所的味道是独一份的！”外酥里糯，奶香十足的炸糕，为星厨分享画上圆满句号。

“星厨学堂”蕴含着我们对烹饪的热爱与追求。后续星厨学堂将继续邀请主厨呈现更多风味

美饌，融合不同菜系的料理巧思与烹调精髓。邀会员共进厨艺，品味生活，并将这份快乐融入我们的日常料理与家人朋友齐分享，期待您的出席。👏

