



ザ・料理人講座 No.82

シリーズ 21 《セミナー》 調味料・無限の可能性 和・洋・中 全3回

③中国料理編 柴田 眞利 中華菜館五福 代表取締役社長

【テーマ】 ※予告なく、内容を変更することがございます。

中国料理の調味料 『 “醤” “油” “酒釀” 』

和洋中、各ジャンルに特化し「調味料」をテーマに開催するこのシリーズ。

第3回は中国料理における「醤」、「油」、「酒釀」の使い方を学びます。中国料理に欠かせない基本的な調味料、風味づけ、香りを高めるのに欠かせない調味油、隠し味ともなる調味料「酒釀」を使い、料理を展開していきます。他ジャンルの方も新たな可能性を発見できる機会に繋がります。是非お見逃しなく！

日 時：10月 20日 (火曜日) 14:30～17:00

受講料：2,000円 (税込み)

定 員：24 名程度

内 容：セミナー・デモンストレーション・試食

条 件：プロの料理人及びプロを目指す方対象

参加申込締切日：10月 13日 (火曜日)

※注：初心者向きの指導はいたしません

※①西洋料理、②日本料理は終了いたしました

【協会関係者様申込手順】 受講料は、協会さまへお支払いください
お電話にてご確認のうえ、お申込みください

- 全日本司厨士協会…TEL：092-761-6285 担当：塩塚
- 日本中国料理協会…TEL：092-891-7322 担当：久光
- 西日本佐藤調理師会…TEL：092-771-2721 担当：佐藤

【食文化スタジオ・直接申込手順】 受講料は、個人さまのお振込になります

FAX、TEL、HPより必要事項をご記入の上お申込みください

①講座番号・講座名 中国料理「調味料」とご記入ください。

■講座番号…201004

②お名前 ③生年月日 (年齢) ④ご住所 ⑤電話番号 ⑥職業 ⑦性別 ⑧メールアドレス

<葉書> 810-0028 福岡市中央区浄水通 2-14 食文化スタジオ宛

<H P> URL：http://www.syokubunka-studio.jp



《講師プロフィール》

柴田 眞利 (しばた・みちとし)

中華菜館五福 代表取締役社長

日本中国料理協会 九州地区本部長

昭和61年 熊本ホテルキャッスル

「四川料理 桃花源」入社

平成6年 熊本ホテルキャッスル

「四川料理 桃花源」退社

平成6年 中華菜館五福 入社

店舗建て替えのため一時閉店

来春リニューアルオープン予定

【実演内容】

①雲白肉 (豚バラ肉薄切りピリ辛ニンニクソース)

…甜醤油、辣油

②金醬牛肉絲 (牛肉の細切り味噌炒め レタス包み)

…酒釀、甜麵醬

③麻辣鷄 (鶏肉の冷菜 麻辣ソース)

…葱油、香辣醬、甜麵醬、花椒油、辣油

④干焼蝦仁 (海老のチリソース煮)

…酒釀、豆板醬

※内容は予告なく変更する可能性があります。

お問合せ先 092-535-2505 (10:00～17:00 日曜日休館)

- 応募多数の場合は抽選とさせていただきます。
- また、応募数が一定に満たない場合は、開講しないこともありますのでご了承ください。
- 結果については締め切り一週間以内に、郵送にてお知らせいたします。
- 会場及びその付近には駐車場が少ないため、一般公共交通機関の利用をお勧めいたします。

【個人情報取り扱いについて】

西部ガス株式会社は、今回のお申し込みの際にご記入いただくお客様の個人情報をガス及びガス機器、リフォーム等に関する商品サービス情報のお知らせ (ダイレクトメール送付) などに利用させていただきます。

西部ガス・食文化スタジオ

〒810-0028 福岡市中央区浄水通2-14

TEL 092-535-2505 / FAX 092-531-2101

http://www.syokubunka-studio.jp/

10:00～17:00 毎週日曜日休館・臨時休館あり



FAX申込欄 FAX：092-531-2101

講座	201004 10/20 ザ・料理人講座 <中国料理編>	ふりがな 氏名		生年月日 (西暦)		(歳)
住所	〒			電話		
職業 (勤務先)		性別		E-MAIL		