

料理の真を知るべし！この波に乗り遅れるな!!!

食文化
スタジオ

闘魂

プロの料理人に向けたスキル&センスアップ講座

ザ・料理人講座

料理のカテゴリーにとらわれず、純粋に新鮮な発見ができるセミナーを目指します。

三種の調理法「煮込む・揚げる・蒸す」 ～第2回(全3回)～

和・洋・中のプロが教える基礎講座は、料理のカテゴリーを越えた発見と気づきに富んでいます。各ジャンルのプロのテクニックを体感し、自分の料理に新しいエッセンスを取り込んで下さい。貴重な体験ができる基礎講座！このチャンスをお見逃しなく！

ザ・料理人講座は、

公益社団法人 全日本司厨士協会 福岡支部さま
社団法人 日本中国料理協会 福岡県支部さま
西日本佐藤調理師会さま
の、ご協力により運営されています。

5/22
(水)

日本料理 「季節の逸品料理に仕上げる 調理法の鍵」

【蒸す】 鱸 新緑蒸し

【煮込む】 千両茄子オランダ煮

【揚げる】 寄せ蓮根矢羽根揚げ
鱈アスパラの揚げ

季節の表情を盛り込むことが出来る、煮込む・揚げる・蒸すの調理法。それぞれの特徴を生かす木村料理長の技とは・・・。

【蒸す】 素材に合せた蒸気の調整や時間

【煮込む】 材料の下準備とおいしさの要素、タイミング

【揚げる】 揚げの見極めと食感の生み出し方 等

※メニューや内容は予告なく変更になる場合がございます。

時 間：14:30～17:00

会 場：食文化スタジオ 3F

40 名様限定

受講料：2,000 円 (税込)

定 員：40 名

内 容：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

※初心者向きの解説は行いません

イベント参加申込締切日：5 月 8 日 (水)

※締切日以降のお申込はお電話にてご確認ください。

■会場

“食”を通じて人と人を繋ぐ

食文化スタジオ



〒812-0028 福岡市中央区浄水通 2-14
TEL: 092-535-2505/FAX: 092-531-2101
HP: www.syokubunka-studio.jp
営業時間: 10:00～17:00
休館日: 毎週日曜日・臨時休館あり



■申込方法・応募先

【協会申込手順】※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: 050-3385-8667 担当: 木滝

■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

■一般参加…R-130501 日本料理 三種の調理法 とご記入下さい

■全日本司厨士協会…R-130502 日本料理 三種の調理法 とご記入下さい

■日本中国料理協会…R-130503 日本料理 三種の調理法 とご記入下さい

■西日本佐藤調理師会…R-130504 日本料理 三種の調理法 とご記入下さい

②お名前 (フリガナ) ③西暦・生年月日 (年齢) ④(〒) ご住所

⑤電話番号 (日中のご連絡の可能な番号) ⑥職業 ⑦性別

⑧メールアドレス (お持ちの方)

<ハガキ> 〒810-0028 福岡市中央区浄水通 2-14 食文化スタジオ係宛

<FAX> 092-531-2101

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

■お問合せ先 ☎092-535-2505 (休館日: 毎週日曜日・臨時休館あり)

■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、開講しない事もございますのでご了承ください。
■結果については、締め切り後1週間以内に、郵送にてお知らせいたします。
■食物アレルギーに関しては、個別の対応は行っておりません。

【個人情報の取り扱いについて】

西部ガス株式会社は、今回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(ダイレクトメールの送付)などに利用させていただきます。

*付近に駐車場が少ないため、会場までは公共交通機関のご利用をお願い申し上げます。