

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。

季節の演出「夏を乗り切るプロの技」～第3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
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。

9/19
(木)

中国料理 「夏の余情 炎と油の鮮やかな競演」

残暑厳しい9月、夏の疲れを残さず食欲をかきたてる料理とは・・・伝統的な四川料理を現代風にアレンジし披露します。

【師範内容】

水鶏（よだれ鶏）・・・四川料理のポピュラーな冷菜。よだれ（口水）が出るほど美味しいことから料理名が付いています。

辣子鶏片（みつせ鶏のさくさく揚げを朝天辣椒と青山椒の香りで）・・・唐揚げを大量の唐辛子と山椒で香りを出した炒め。

水煮牛肉（牛肉の辛煮込み鍋）・・・四川名菜の中でも、代表的な四川の味。熱々の油が唐辛子の辛みだけではなく、旨味も引き出します。

※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

※初心者向けの解説は行いません

イベント参加申込締切日：9月5日(木)

※締切日以降のお申込はお電話にてご確認ください。

(※各団体様の申込締切日：9月12日(木))

ザ・中国料理人

《講師プロフィール》

菅 浩憲（かん・ひろのり）
四川飯店 博多 料理長兼店舗責任者

1981年 四川飯店 広島店入社
1993年 四川飯店 小倉店オープン 料理長に就任
四川飯店 松山店、高松店を新規に立ち上げ
2011年 四川飯店 博多店を新規立ち上げ
現在に至る

【四川飯店】

日本初の本格四川料理店として陳建民が立ち上げ、全国各地に大きく展開を続けている。2011年3月 四川飯店 博多オープン。テーマは、自分がおいしいと思う料理を、心地よいと感じるサービスを、スタッフ全員が提供できるお店。



■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-130901 中国料理 季節の演出 とご記入下さい

■全日本司厨士協会…R-130902 中国料理 季節の演出 とご記入下さい

■日本中国料理協会…R-130903 中国料理 季節の演出 とご記入下さい

■西日本佐藤調理師会…R-130904 中国料理 季節の演出 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いません。

【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。