



ザ・料理人講座

ザ・料理人講座実行委員会
公益社団法人 全日本司厨士協会 福岡支部
日本中国料理協会 福岡県支部
西日本佐藤調理師会
西部ガス株式会社
食文化スタジオ (プロセスプラス運営)

シリーズ8 《アイテム戦略》 **戦うデザート** ～魅惑のデザート本当の姿～ 全3回

②中国料理編 **古川 良浩** ヒルトン福岡シーホーク 中国料理部 点心司厨長

テーマ：「**点心の軌跡と甜蜜の世界**」※甜蜜…楽しい、幸せである

点心の焼き菓子を学ぶ

ココナッツタルト／豆沙甘露酥 (あずき餡入りチャイナクッキー)

点心の伝統菓子の演出

抜絲苹果 (りんごの飴煮) ※細く繊細な糸を引く「抜糸(パースー)」という伝統的なお菓子

日時：11月20日(水曜日) 14:30～17:00

会場：食文化スタジオ 3F

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・ディスカッション

条件：プロの料理人及びプロを目指す方対象※初心者向きの指導はいたしません

参加申込締切日：11月13日(水曜日)

【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：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 中国料理「戦うデザート」とご記入下さい

■一般参加講座番号…R-131101

■協会関係者講座番号…全日本司厨士協会 R-131102 / 日本中国料理協会 R-131103 / 西日本佐藤調理師会 R-131104

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)

<葉書>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

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

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

【ご注意】

応募多数の場合は抽選とさせていただきます。また、応募数に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
悪天候やその他のやむ終えない事情により、延期もしくは中止の可能性もございます。その際には電話にてご連絡させていただきます
食品アレルギーに関しては、個別の対応は行っておりません
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

【個人情報の取り扱いについて】

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く場合がございますので、ご了承ください

次回予告：③日本料理編 2月開催予定



《講師プロフィール》

古川 良浩 (ふるかわ・よしひろ)

ヒルトン福岡シーホーク 中国料理部 点心司厨長

1966年 福岡県生まれ

1987年 鹿鳴春(福岡)・皇宮(大阪)で修行

1993年 シーホークホテル&リゾート入社

点心の師 茂手木 章氏のもとで従事

現職 ヒルトン福岡シーホーク 中国料理「望海楼」点心司厨長

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

