



“食”を通じて人と人を繋ぐ

食文化スタジオ

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

株式会社プロセスプラス

(食文化スタジオ運営)

ザ・料理人講座

シリーズ 9 《調理技術実習》 包丁使いの技法 和・洋・中 全3回

②中国料理編 柴田 眞利 中華菜館五福 代表取締役社長

【実習内容】 ※予告なく、実習内容を変更することがございます。

中国料理・中華包丁の機能

万能でありながらも、扱いが難しいと言われる中華包丁。「縦切り」、「横切り」を始めとする中華包丁ならではの使い方を実習で習得します。

切った食材を用いて調理を1品行います。



日時：5月29日(木曜日) 14:30~17:00

会場：食文化スタジオ 3F

受講料：2,000円(税込)

定員：30名

内容：デモンストレーション・実習・試食

条件：プロの料理人及びプロを目指す方対象 ※注：初心者向きの指導はいたしません

参加申込締切日：5月22日(木曜日)

※このシリーズは**実習参加型**です。

参加ご希望の方は、申込後、

当日はコックコート、割烹着又はエプロンのご持参をお願いします。

③日本料理6月を予定しております※①西洋料理は4月に終了しました

【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: 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「包丁使いの技法」とご記入ください

■一般参加講座番号…R-140502

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

<HP>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

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



〈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

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

福岡市西区福重にある創業30年以上の老舗中華菜館「中華菜館五福」の二代目で厨房のみならず全館を仕切る実力者
卓越した技術は定評があり、思いやりの指導と的確なコメントは講師としても人気があります

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

