



“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 10 《調理技術実習》 **料理種別の真髓を垣間見る** 和・洋・中 全3回

②中国料理編 **梶原 陽二** 中村調理製菓専門学校 准教授

【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。

中国料理を体感する・断然差がつく乾物の使い方

他ジャンルの料理人からリクエストを受けて構成する今回のシリーズ。中国料理の華というべき高級料理に使われる乾物。美味しく調理をするための適切なもどし方と、フカヒレ姿煮の調理技術を学びます。また、他ジャンルにも応用が効く前菜・揚物ソースの紹介も予定しています。



※画像はイメージです

日時：9月 2日 (火曜日) 14:30～17:00

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

参加申込締切日：8月 26日 (火曜日)

※③日本料理10月を予定しております

【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：小川
- 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「料理種別の真髓を垣間見る」とご記入ください。
- 講座番号…140901

- 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 食文化スタジオ係宛
<H P>URL：http://www.syokubunka-studio.jp



《講師プロフィール》

梶原 陽二 (かじわら・ようじ)

中村調理製菓専門学校 准教授

1966年2月20日生まれ

1985年 大阪あべの辻調理師専門学校 卒業
「博多全日空ホテル」、「JALシーホークホテル&リゾート」等で
修行を積んだ後、「中華菜館 龍天楼」で料理長を務める

2005年 中村調理製菓専門学校

(公社)日本中国料理協会 福岡県支部常任理事

(公社)日本中国料理協会 功績賞・技能功労賞

(公社)調理師技術技能センター 感謝状

福岡県調理師連合会 感謝状

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	140901 9/2 ザ・料理人講座<中>	ふりがな 氏名	生年月日 (西暦)	(歳)
住所	〒		電話	
職業		性別	E-MAIL	