



“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

株式会社プロセブラス

(食文化スタジオ運営)

# ザ・料理人講座

シリーズ 11 《セミナー》 **調味料の基本と応用の提案** 和・洋・中 全3回

①中国料理編 **菅 浩憲** 四川飯店博多 料理長

【テーマ】 ※予告なく、内容を変更することがございます。

## 中華調味料・垣根を越える使い方

各ジャンルに特化した調味料の基本、そして応用の提案がテーマのこのシリーズ。

初回は、中華の基本的な調味料3種を学びます。アイデア次第で使い方は様々、メニューの幅を広げてくれること間違いなしです。他ジャンルの料理のアクセントにも、是非ご活用ください。

日時：4月 7日 (火曜日) 14:30~17:00

受講料：2,000円 (税込)

定員：40名

内容：セミナー・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

参加申込締切日：3月 31日 (火曜日)

※注：初心者向きの指導はいたしません

※②日本料理を5月、③西洋料理を6月に予定しております

### 【師範内容】

・XO醤／甜麵醤の作り方

・XO醤鮮貝(ホタテ貝のXO醤炒め)

・蝦子海參(エビの卵と戻しなまこのオイスター煮込み)

・醬爆鶏丁(茄子と鶏肉の甘味噌炒め)

※XO醤…香港発の乾物を使った調味料

甜麵醤…桜味噌を煮詰めた甘味噌

オイスターソース…カキを主原料とする調味料

【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「調味料の基本と応用の提案」とご記入ください。

■講座番号…150402

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

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



### 《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  
日本中国料理協会福岡県支部長

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、自分が美味しいと思う料理を、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。

FAX申込欄 FAX：092-531-2101

講座	150402 4/7 ザ・料理人講座<中国料理編>	ふりがな 氏名		生年月日 (西暦)		( 歳)
住所	〒			電話		
職業		性別		E-MAIL		