



“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 13 《セミナー》 スープ・だしを極める 和・洋・中 全3回

③中国料理編 平賀 大輔 蓮双庭 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。

中国料理 毛湯・白湯・蒸湯 ～鶏ガラスープ・白濁スープ・蒸しスープ～

各ジャンルに特化し「スープ・だしを極める」をテーマに開催するこのシリーズ。

第3回は、中国料理のスープ「毛湯・白湯・蒸湯」を学びます。基本の鶏ガラスープのとり方、毛湯から白濁した白湯への展開等、丁寧に解説します。また、“蒸す”技法を用いて、お肉や乾物の旨みを引き出すスープもご紹介します。中国料理ならではの技！是非ご覧ください。

日 時： 6月 21日（火曜日） 14:30～17:00

受講料：2,000円（税込み）

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：6月 14日（火曜日）

※注：初心者向きの指導はいたしません

※①西洋料理は4月、②日本料理は5月に終了いたしました

【実演内容】

- ・毛湯(マオタン)：鶏ガラスープ（基本のスープ）のとり方
- ・白湯(パイタン)：毛湯からの展開
白濁させる際のポイント等
- ・蒸湯(ツンタン)：蒸す技法を用いたスープ
2種類のお肉の旨みと乾物の旨みの組み合わせ

※内容は予告なく変更する可能性があります。

【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、H P 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「スープ・だしを極める」とご記入ください。

■講座番号…160604

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 092-535-250 5 / 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》

平賀 大輔（ひらが・だいすけ）
蓮双庭 料理長

1980年千葉県生まれ。
中華のアイアンシェフ「脳屋友詞」の店で斬新な中国料理に感銘を受け師を仰ぐ。
2013年に開催された新しい時代の料理人を世の中に後押ししていく為のコンペティション「RED-U35」でファイナリスト6名に選ばれる。
2015年より蓮双庭料理長に就任。
「wakiyaイズム」を継承しながら「食事は心と身体をつくる」を信条に多くの人を笑顔にできる料理人になるべく日々料理と向き合っています。

FAX申込欄 FAX：092-531-2101

講座	160604 6/21 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		