

ザ・料理人講座

シリーズ 14《セミナー》 **調理技法の解剖** 和・洋・中 全3回

①西洋料理編 三島 利成 ホテルニューオータニ博多

【テーマ】 ※予告なく、内容を変更することがございます。

フランス料理のポシェ・ブレゼ・スービット ～古典から現代まで～

和、洋、中の各ジャンル毎に、特色のある「調理技法」を深く学ぶ貴重なこのシリーズ。第1回は、西洋料理の調理法「pocher ポシェ・braiser ブレゼ・sous vide スービット」を学びます。素材の味をしっかりと生かし、クールブイヨンの旨みを素材へ移す技法や調理法による仕上がりの違いを体感。古典的な調理法から比較的新しい調理法までご紹介します。様々な料理に応用ができる西洋料理ならではの技をこの機会に習得してください。

日 時：7月 26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：7月 19日 (火曜日)

※注：初心者向きの指導はいたしません

※②中国料理は8月、③日本料理は9月に予定しております

【実演内容】

《ポシェ》～シーフードサラダ～

…クールブイヨンを用いた素材を低温でゆっくり火入れする。パッパルした際との味の違いも比較。

《ブレゼ》～スズキのアルベール風～

…少量の液体で蒸し煮。残りの液体をソースに展開。

《スービット》～真空調理のローストビーフ～

…焼色を付けて真空(スービット)し、低温で火を通す。その利点や味わいをご紹介。

※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、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 西洋料理「調理技法の解剖」とご記入ください。
■講座番号…160705
- 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》

三島 利成 (みしま・としなり)
ホテルニューオータニ博多

昭和45年4月19日生 46歳
大阪あべの辻フランス料理専門カレッジ卒業
平成2年 ホテルニューオータニ博多入社
平成17年「第11回 日経レストラン メニューグランプリ」グランプリ受賞
現在 調理部宴会ストープ シェフ

FAX申込欄 FAX：092-531-2101

講座	160705 7/26 ザ・料理人講座<西洋料理編>	ふりがな 氏名	生年月日 (西暦)	(歳)
住所	〒			電話
職業 (勤務先)	性別	E-MAIL		