



## 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中国料理編 梶原 陽二 頤和園 福岡事業部 総料理長

【テーマ】 ※予告なく、内容を変更することがございます。

### 中国料理の油使い 揚げる技! 多彩な“炸”<sup>ジャー</sup> ～温度による変化～

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2回は、中国料理の調理法「揚げる」技法(炸)を学びます。中国料理では、揚げると言ってもその方法は多種多様。油で揚げてから調理、また下処理したものを揚げて仕上げるものまで、油をふんだんに使用する中国料理人ならではの技を学びます。温度による素材や衣の変化等、理論に基づいた解説は様々なジャンルの皆様必見です!この機会にぜひ。

日 時: 8月 23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: 8月 16日 (火曜日)

※注: 初心者向きの指導はいたしません

※③日本料理は9月に予定しております

#### 【実演内容】

- ・無錫脆鱈絲: 田ウナギ風  
しいたげのカリカリ揚げ精進料理
- ・蜂巢芋角: 蜂の巣コロック
- ・脆皮鶏腿: 鶏もも肉のカリカリ揚げ
- ・琉璃甜合桃: クルミの飴だき ガラス仕上げ

※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 中国料理「調理技法の解剖」とご記入ください。  
■講座番号…160803
- 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》

梶原 陽二 (かじわら・ようじ)  
頤和園 福岡事業部 総料理長

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  
2016年 (株) 頤和園 福岡事業部 総料理長 就任  
(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



FAX申込欄 FAX: 092-531-2101

講座	160803 8/23 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 (勤務先)	性別	E-MAIL		