

ザ・料理人講座

シリーズ 16 《セミナー》 伝統と食文化『ハレ』の料理技術 和・洋・中 全3回

①中国料理編 大野 仁 多謝 オーナーシェフ

【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 温故知新 “広東の御祝い料理”

和洋中、各ジャンルにおける伝統的な“祝い”の料理を学ぶ本シリーズ。今回は中国における伝統的な祝宴料理を学びます。中国に古来から伝わる儀礼や祭など、ハレの席で提供されてきた料理には、縁起が良いとされる食材や料理にまつわる伝説、特徴的な調理法など、中国ならではの食文化が息づいています。「食在広州(食は広州にあり)」と言われるほど食材や調理法が豊富な広東料理。日本の食文化にも通ずる中国の歴史ある料理の数々は必見です。

日 時：7月 26日 (水曜日) 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 (水曜日)

※注：初心者向きの指導はいたしません

※②西洋料理は8月、③日本料理は9月に予定しております

【実演内容】

- ①宮廷醬烤骨 ～スペアリブの宮廷ソース煮込み～
：宮廷料理として提供されてきた料理。
手間暇かけた上等なソースで煮込んだスペアリブ。
- ②中式牛柳 ～広東風ヒレステーキ～
：洋風なソースを和えて広東風にアレンジしたステーキ。
海外貿易の中心であった広東ならではの料理。
- ③古法塩焗鶏 ～塩鶏のオープン焼き～
：古典的な調理法の一つとして作られた料理。

※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：中園
- 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『御祝い料理』とご記入ください。
■講座番号…170704
- 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》

大野 仁 (おおの・ひとし)
多謝 オーナーシェフ

1980年 ホテルオークラ東京に入社
1988年 グラムホテルオークラに転出 料理長に就任
1994年 オークラアクティビティホテル浜松 転出
1998年 ホテルオークラ福岡転出 料理長に就任
2003年 多謝 開店
2017年 3月に中央区小笹に移転

FAX申込欄 FAX：092-531-2101

講座	170704 7/26 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		