

ザ・料理人講座 No.87

シリーズ 22 《セミナー》 **コース料理・献立の組立て方** 和・洋・中 全3回

③ 中国料理編 **小山田 晃** ホテルオークラ福岡 桃花林 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。

中国料理におけるコース料理の組み立て方

和洋中、各ジャンルに特化し「コース料理・献立の組み立て方」をテーマに開催するこのシリーズ。第3回は中国料理におけるコース料理の組み立て方を学びます。中国料理（広東料理）における基本のコース料理の組み立て方から、現代における新しいコース料理についても、幅広くお話を伺います。ジャンル問わず、新たな可能性を発見できる機会に繋がります。お見逃しなく！

日 時：8月 30日（月曜日） 14:30～17:00

受講料：2,000円（税込み）

定 員：24 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 23日（月曜日）

※注：初心者向きの指導はいたしません

※①西洋料理、②日本料理は終了いたしました。

【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：久光
- 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「コース料理」とご記入ください。
- 講座番号…210804
- 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 食文化スタジオ宛
<H P> URL：http://www.syokubunka-studio.jp



《講師プロフィール》

小山田 晃 (おやまだ あきら)

ホテルオークラ福岡 中国料理 桃花林 料理長

- 1990年 株式会社ホテルオークラ入社 中国調理配属
- 2009年 ワインダイニング&ジガーバー パロンオークラ料理長就任
- 2015年 ホテルオークラ福岡へ出向
- 2018年 ホテルオークラ福岡 中国料理 桃花林 料理長 就任

【美演内容】

<セミナー>

- ・中国料理（広東料理）における基本のコース料理
- ・目的の異なる主旨に合う新しいコース料理

<試食>

- ・ふかひれの冷菜ほか三品予定

※内容は予告なく変更する可能性があります。

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、開講しないことと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



FAX申込欄 FAX：092-531-2101

講座	210804 8/30 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		